350 рецептов

секреты переработки даров уральской природы

PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190

ББК 36.91
Т 52

Художник М. Слобожанин

Т 52 Толстова Г. В., Жеганина И. Н.

Секреты переработки даров уральской природы. — Пермь: Ред.-изд. предприятие «Пермские новости», 1991. — 224 с.

© Пермское Редакционно-издательское предприятие «Пермские новости», 1991

350 РЕЦЕПТОВ

Если к вам неожиданно пришли гости,

то не надо отчаиваться. Сходите на ледник, возьмите вчерашнюю холодную телятину...

Этот совет молодой хозяйке из поваренной книги 1913 года в наши дни воспринимается как не очень удачная шутка.

Но что помешает встретить гостей или накрыть стол для домочадцев дарами своего сада, огорода! Причем круглый год, с осени и до нового урожая. Да, в теории это просто, а на практике...

У каждой хозяйки есть свои секреты приготовления хрустящих соленых огурчиков и необыкновенно душистого варенья. Но и у них год на год не приходится. «Что-то помидоры нынче киснут», — всем нам приходилось слышать сокрушенные жалобы владельцев «фазенды».

В этой книжке секретами консервирования в домашних условиях даров уральских садов и огородов делятся специалисты: кандидат сельскохозяйственных наук Пермского сельскохозяйственного института Галина Толстова и Ирина Жеганина. Они не только теоретики, но и великолепные практики. Вместо рецензии на их рукопись коллектив редакции отведал варенья и соленья, приготовленные авторами, и уверяет вас, дорогие читатели, что это очень вкусно!

Из всех способов домашнего консервирования лучше выбрать те, при которых сохраняются питательные вещества, вкус и аромат продукта.

Есть много методов консервирования плодов и ягод: тепловая обработка (пастеризация и стерилизация, горячий разлив, прогревание паром), консервирование сахаром и теплом (приготовление компота, джема, повидла, варенья), ферментация (мочение, виноделие), маринование, замораживание, применение химических консервантов.

Приступая к консервированию, отберите плоды и овощи одинаковой спелости, удалите их дефектные части, примеси, недозрелые или перезрелые плоды, а также отсортируйте их по размерам.

Бланширование (кратковременную обработку сырья в кипящей воде или паром) проводят в течение указанного в рецепте времени, чтобы не переварить сырье, а лишь придать ему необходимую эластичность. При бланшировке, кроме того, разрушаются в значительной мере ферменты, особенно те, которые вызывают потемнение сырья, и уничтожается большая часть микроорганизмов.

При этом плоды несколько уменьшаются в объеме и в банку их помещается больше.

Подготовленные продукты плотно раскладывают в банки, при этом не повреждая и не раздавливая. Консервированные плоды, ягоды заливают сахарным сиропом, овощи — рассолом или маринадной заливкой с уксусом. Наполнять банки надо так, чтобы все плоды и овощи полностью покрывала жидкость, а уровень жидкости был «по плечики» банок (как это делается и при выработке консервов в стеклянных банках на заводах).

После подготовки к консервированию наступает самая ответственная часть работы — стерилизация (или пастеризация), т. е. нагревание для уничтожения микроорганизмов.

Большинство микроорганизмов лучше всего развивается при температурах от 15 до 40°С. При более высокой температуре они погибают. Однако степень устойчивости микроорганизмов к тепловому воздействию неодинакова. Наиболее устойчивы бактерии ботулинус, которые выделяют чрезвычайно ядовитый токсин.

Стерилизующий эффект зависит не только от температуры, но и от кислотности клеточного сока сырья или заливки. В кислой среде микроорганизмы погибают быстрее и при более низкой температуре. Поэтому для плодов ягод и овощей (томаты, смородина), клеточный сок которых имеет кислую реакцию, стерилизующий эффект достигается при нагревании до 100°С. Этот способ назван пастеризацией.

Для овощей с пресным клеточным соком требуется стерилизация, т. е. прогревание при температуре 100°С и выше. Режим тепловой обработки зависит также от вида

продукции
консервов
деляют св
ланию нел
Пастериз
консервир
возможнос
минов и н
внешнего
виях пастер
бак, кастрю
полотно, с
мещают ба
ную баню
ее соответ
помнить та
ны соприка
ческими ча
Банки ср
ными крыш
баню. Част
вильной п
ошибки, что
вированног
чется заостр
Промышл
крышки нес
точной маш
ные, лужены
но в кипяще
длительном
зоваться не
которые про
таллом, отче
шаются вита
ние. При

продукции, размера тары. Для каждого вида консервов режим тепловой обработки определяют свой, и заменять его по своему желанию нельзя.

Пастеризация — один из лучших методов консервирования плодов и овощей. Она дает возможность свести к минимуму потери витаминов и нежелательные изменения вкуса и внешнего вида продукции. В домашних условиях пастеризацию проводят в водяной бане — бак, кастрюля с широким дном. На дно кладут полотно, сложенное в 3—4 слоя, на него помещают банки одного размера. Затем в водяную баню наливают воду так, чтобы уровень ее соответствовал уровню продукта. Нужно помнить также, что банки и бутылки не должны соприкасаться между собой и с металлическими частями кастрюли.

Банки сразу накрывают простерилизованными крышками и устанавливают в водяную баню. Часто мы не придаем значения правильной подготовке крышек и допускаем ошибки, что сказывается на качестве консервированного продукта. Поэтому на этом хочется заострить особое внимание.

Промышленность выпускает металлические крышки нескольких типов для укупорки закаточной машинкой. Самые массовые — стальные, луженые оловом, стерилизовать их можно в кипящей воде не более 2—3 минут. При длительном кипячении в олове могут образоваться невидимые глазом трещины, через которые продукт будет контактировать с металлом, отчего портятся его вкус, цвет, разрушаются витамины и возможно даже отравление. При вскрытии неправильно обрабо-

танной крышки можно обнаружить на ее поверхности синеватые разводы и даже ржавые пятна — что уже свидетельствует о снижении качества законсервированного продукта.

В последнее время в продажу стали поступать алюминиевые крышки, внутренняя поверхность которых покрыта пищевым лаком, устойчивым к действию органических кислот. Стерилизация таких крышек тоже не должна превышать 3 мин.

Стеклянные крышки многоразового использования практичнее, гигиеничнее, и через их прозрачную поверхность можно следить за состоянием заготовок. Для герметичного укупоривания ими необходимо соблюдать правило: все четыре соприкасающиеся поверхности — горловины банки и прокладки, прокладки и крышки — должны быть чистыми и сухими. Прокипяченные крышки и прокладки быстро высыхают, а испачканное сиропом горлышко банки надо вытереть влажным стерильным бинтом или салфеткой начисто, затем бинтом сухим — насухо. Крышку с прокладкой прикосновением больших и указательных пальцев обеих рук выравнивают по центру и накладывают металлический зажим. Чтобы он «не спотыкался» на шве банки, начинают заводить правый палец его движением «на себя», недалеко от шва, придерживая другой конец левой рукой примерно посередине между швами. Сразу после укупорки стеклянными крышками банки ставят в прохладное темное место, а когда они немного остынут, так чтобы их можно было держать в руках, перевертывают вверх дном и проверяют герметичность. Бывает, что негерметичная сна-

чала банка при остывании становится герметичной за счет подсасывания крышки вследствие уменьшения объема содержимого. Протекающие крышки можно тут же поменять. При закатке металлическими крышками банки сразу переворачивают и подтекающие крышки дотягивают. Полиэтиленовые крышки предварительно выдерживают несколько секунд в кипящей воде, а затем закрывают ими стеклянные банки в горячем виде.

При пастеризации и стерилизации подогрев воды должен быть быстрым. Считается, чтó продолжительность подогрева воды не должна превышать 15 мин. для пол-литровых банок, 20 мин. для одно- и двухлитровых, 25 мин. для трехлитровых емкостей. Если в банки продукт закладывается в горячем виде, лучше ставить их на прогревание сразу в горячую воду и отсчитывать продолжительность пастеризации и стерилизации с момента достижения установленной температуры, для замера которой нужно использовать термометр.

При консервировании некоторых нежных продуктов после режима пастеризации или стерилизации необходимо резкое охлаждение (чтобы плоды и ягоды не размякли). Для этого банки сразу же укупоривают, переносят в емкость с горячей водой и осторожно начинают подливать холодную воду в край емкости, но не на банку. Лучше всего это проводить в ванне, чтобы вода стекала через край кастрюли и банки быстро охлаждались. Необходимо охладить банки полностью, сохраняя осторожность, чтобы они не лопнули от резкой смены температуры.

После проведения термических обработок, укупорки банок, их ставят для длительного хранения в прохладное темное место. Оптимальной температурой для домашних консервов является хранение при 4—8°С. При таком режиме хранения консервы не плесневеют и не забраживают. Если температура понижается ниже 0°С — это отрицательно сказывается на качестве продукта, а стеклянные банки могут лопнуть.

Необходимо просматривать продукты во время хранения, и если появились изменения в цвете продукта, обнаружилось вздутие металлических крышек или появился мутный белый осадок в маринадах — лучше эти продукты в пищу не употреблять во избежание тяжелых пищевых отравлений.

При консервировании в домашних условиях чаще всего применяют стеклянные банки. Их тщательно моют с содой, ополаскивают чистой водой и прогревают над паром до тех пор, пока они не станут сухими. Продукты подготавливают к переработке: тщательно моют, огурцы замачивают на 3—4 часа, помидоры накалывают у плодоножки деревянной шпилькой, ягоды чистят, удаляют плодоножки, листья. Особое внимание необходимо уделить поваренной соли. Следует помнить, что для консервирования не рекомендуется применять йодированную соль — йод размягчает растительные ткани. Подготовку соли к переработке см. в разделе «Белокочанная капуста».

При приготовлении маринадов используется 80%-ная уксусная эссенция или пищевой уксус 6—9%-ной концентрации. Следует помнить о том, что эти продукты нельзя кипя-

тить. Слива
выключенны
твенно пере
цепту уксусн
твенно в бан
не допуская
торожно в р

О том, ка
литературе и
помним лиш

Многие ре
приготовлен
рится различ
товления сир
можно воспо

Приготов раз

Требуемая концентрация сиропа,%	К с 1
10	
15	
20	
25	
30	
35	
40	
45	
50	
55	
60	
65	
70	
75	
80	

тить. Сливают в охлажденный или только что выключенный кипящий рассол непосредственно перед заливкой в банки. Если по рецепту уксусная кислота вливается непосредственно в банку — делать это нужно осторожно, не допуская попадания на продукт (влить осторожно в раствор), иначе он обесцветится.

О том, как правильно сварить варенье, в литературе имеется очень много данных. Напомним лишь основные.

Многие рецепты варки варенья основаны на приготовлении сахарного сиропа. Сироп варится различной концентрации. Для приготовления сиропов требуемой концентрации можно воспользоваться таблицей.

Приготовление сахарных сиропов различной концентрации

Требуемая концентрация сиропа,%	Количество сахара на 1 л воды, г	Количество получаемого сиропа, л	Температура кипения сиропа, °С
10	111	1,069	100,4
15	177	1,109	100,5
20	250	1,155	100,6
25	333	1,207	100,7
30	429	1,266	101,0
35	538	1,334	101,2
40	667	1,414	101,5
45	818	1,502	101,7
50	1000	1,621	102,0
55	1222	1,749	102,5
60	1500	1,932	103,0
65	1857	2,153	104,2
70	2333	2,449	106,5
75	3000	2,853	108,2
80	4000	3,484	115,0

Хорошим, правильно сваренным вареньем, считается такое, в котором форма ягод не изменилась, лишь темнее стал их цвет и сохранился аромат свежих плодов. Как этого можно добиться?

Чаще всего ягоды и плоды заливают сахарным сиропом и в таком виде оставляют на 3—4 часа. Если начать варить сразу, да еще на сильном огне, сироп не успеет впитаться, ягоды сморщатся, плоды разварятся.

Но одной предварительной заливки недостаточно, чтобы получить хорошее варенье. Чаще всего нежные ягоды — малину, землянику, вишню, смородину варят в несколько приемов, с перерывами в 8—10 часов. В первый раз сироп с ягодами только доводят до кипения и ставят «на выдержку». Во второй раз варенье варят 7—10 минут и снова выдерживают. Для легкоразваривающихся ягод иногда применяют и такой прием: слегка поварив в сиропе, ягоды осторожно вынимают шумовкой, а сироп продолжают варить. Затем в конце варки ягоды снова опускают в сироп, доводят до кипения и укупоривают в банки.

Ягоды черной смородины очень капризны при варке. От повышенной температуры их кожура при варке варенья грубеет, поэтому необходимо их предварительно бланшировать 2—3 минуты в кипящей воде, после чего охладить.

Как можно определить готовность варенья? Есть несколько признаков: пенки не расходятся по краям, а собираются к центру; плоды и ягоды не всплывают на поверхность, а равномерно размещаются в массе сиропа; капля сиропа на тарелке не расплывается.

Посуда для
рокой. Ее н
встряхивать,
но. Не нужно
ренья, лучше
тыльной ее ст
В готовое ва
или лимонну
Хранить ва
закрытых сте
месте при тем
Если варень
ниэкой темпе
кислоты, оно м
доправимое: д
добавьте [illegible]—2
ли в готовое
или оно недо
хара, варенье м
его переварива
Если варенье
плохо упаковал
сыром помеще
прокипятите и
В настоящее
приводится мн
консервирован
обобщить уже и
последними дос
советами садов
ние отдано рец
дуктов, доступн
шого количества
ческой обработ
нению витамино
каждый может в

Посуда для варки варенья должна быть широкой. Ее необходимо время от времени встряхивать, чтобы ягоды варились равномерно. Не нужно забывать снимать пенки с варенья, лучше делать это кончиком ложки или тыльной ее стороной, чтоб не захватить сироп. В готовое варенье можно положить ванилин или лимонную кислоту.

Хранить варенье лучше всего в герметически закрытых стеклянных банках в темном сухом месте при температуре 10—15°С.

Если варенье переварено или хранится при низкой температуре и к тому же в нем мало кислоты, оно может засахариться. Но это дело поправимое: доведите варенье до кипения и добавьте 1—2 грамма лимонной кислоты. Если в готовое варенье попадет немного воды или оно недоварено, в нем недостаточно сахара, варенье может забродить. В этом случае его переваривают с добавлением сахара.

Если варенье плесневеет — значит, либо оно плохо упаковано, либо хранится в слишком сыром помещении. Снимите плесень, варенье прокипятите и поставьте в другое, сухое место.

В настоящее время в различной литературе приводится множество рецептов домашнего консервирования. Авторы сделали попытку обобщить уже известный опыт, подкрепив его последними достижениями науки и практики, советами садоводов-любителей. Предпочтение отдано рецептам с использованием продуктов, доступных каждой хозяйке, и небольшого количества сахара, с наименьшей термической обработкой, что способствует сохранению витаминов. Эти рецепты — основа, и каждый может внести в них что-то свое. Ввес-

ти ароматические добавки, понизить или повысить содержание сахара, но необходимо соблюдать технологию приготовления и тепловой обработки, чтоб не было порчи продукта.

Авторы надеются, что, приступая к консервированию, любой любитель домашних заготовок найдет для себя нужный рецепт.

ли по-
ходимо
и теп-
продук-

консер-
их заго-
.

В ягодах брусники содержится до 8,7% углеводов (глюкозы, фруктозы, сахарозы), до 2,3% органических кислот (бензойная, лимонная, яблочная, винная, уксусная), витамины С (8—20 мг%), РР, В, каротин. В домашних условиях бруснику заливают водой (моченая брусника), замораживают (мороженая брусника) или засыпают сахаром (брусника в сахаре). Благодаря наличию бензойной кислоты, обладающей противогнилостными свойствами, ягоды брусники сохраняются дольше.

Для консервирования лучше всего брать свежесобранную бруснику. Дозаренные ягоды содержат меньше витаминов и сильнее горчат.

Варенье из брусники
(Способ 1)

Промытые ягоды залить кипятком на 2 мин. Воду слить через сито, ягоды засыпать в приготовленный горячий сахарный сироп и варить варенье до готовности.

На 1 кг ягод — 1,5 кг сахарного песку, 1 стакан воды.

Варенье из брусники
(Способ 2)

Промытые ягоды опустить на 2—3 минуты в кипящую воду и выложить в таз для варки

варенья. Доб
слабом огне
ред окончани
На 1 кг яго
воды, кусочек
1 чайная ложк

Варень

Бруснику п
очистить от ко
резать долькай
стить в горячий
затем варить
ности.

На 500 г яго
кг сахарного пе

Варенье

Яблоки очист
цевину, нарезат
варенья тверды
Бланшироват
ки 3—5 минут в к
выложить в таз
воду, сахар, вари
ти. За 15 минут
яблоки.

На 1 кг брус
1,2—1,4 кг сахар

Варенье

Ягоды пробла
ложить в нарочны
варить до готовн
окончанием варки

варенья. Добавить воду, сахар и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

На 1 кг ягод — 500 г сахара, 0,5 стакана воды, кусочек корицы, 3 штуки гвоздики или 1 чайная ложка лимонной цедры.

Варенье из брусники с яблоками
(Способ 1)

Бруснику перебрать и промыть. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками и вместе с ягодами поместить в горячий сироп. Довести до кипения, а затем варить на небольшом огне до готовности.

На 500 г ягод брусники — 500 г яблок, 1,5 кг сахарного песку, 1 стакан воды.

Варенье из брусники с яблоками
(Способ 2)

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками. Лучше взять для варенья твердые и кислые плоды.

Бланшировать бруснику 2—3 минуты, яблоки 3—5 минут в кипящей воде. Ягоды брусники выложить в таз для варки варенья, добавить воду, сахар, варить в один прием до готовности. За 15 минут до окончания варки добавить яблоки.

На 1 кг брусники — 400—500 г яблок, 1,2—1,4 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из брусники на меду

Ягоды пробланшировать 2—3 минуты, выложить в варочный таз. Добавить воду, мед и варить до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

На 1 кг брусники — 700 г меда, кусочек корицы, 3 штуки гвоздики, 1 ч. л. лимонной цедры, 0,5 стакана воды.

Брусника в сиропе

Зрелую отборную бруснику ссыпать в стеклянную бутыль, залить приготовленным холодным сиропом и хранить в темном прохладном месте в закрытом виде.

На 1 кг ягод — 250 г сахарного песку, 0,5 стакана воды.

Брусника в собственном соку

Промытые ягоды засыпать слоем 10 см в деревянную бочку, утрамбовать до появления сока, затем насыпать такой же слой, не утрамбовывая, затем снова слой ягод, раздавленных пестиком, и так до заполнения бочки. На верхний слой ягод положить деревянный круг, придавить гнетом и хранить в холодном месте.

Компот из брусники

Ягоды засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод желательно положить по 2—3 дольки нарезанного лимона (можно заменить 1/3 чайной ложки лимонной кислоты, добавленной в сахарный сироп). Залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать: литровые банки — 15 мин., двухлитровые — 25 мин., трехлитровые — 35—40 мин.

Сироп: на 1 литр воды — 0,4—1 кг сахара.

Брусника протертая с сахаром

Зрелые ягоды пробланшировать в кипящей воде 5—6 минут. Горячие ягоды протереть через сито или дуршлаг и смешать с сахаром. Полученную массу тщательно перемешать, подогреть до полного растворения сахара и

заливать в го
прогревать в к
20 мин., литро
На 1 кг ягод

Сок бр

Для приготов
полностью созр
Ягоды размять
лучшего выделе
ти до кипения

Бр

Сварить сиро
соли, корицы и
залить свежее
ягоды. Сверху п
держать брусни
температуре и
Моченая брусни
но подавать в к
крупяным, овощ
*Состав залив
соли, 30—50 г са*

Бру

Промытые, спе
банки или бутыл
кипяченой водой,
в холодное место.
посуду плотно зак
темном месте.

заливать в горячие прогретые банки. Банки прогревать в кипящей воде: пол-литровые — 20 мин., литровые — 25—30 мин.

На 1 кг ягод — 1 кг сахара.

Сок брусничный натуральный

Для приготовления сока необходимо брать полностью созревшие свежесобранные ягоды. Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и отжать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить.

Брусника моченая
(Способ 1)

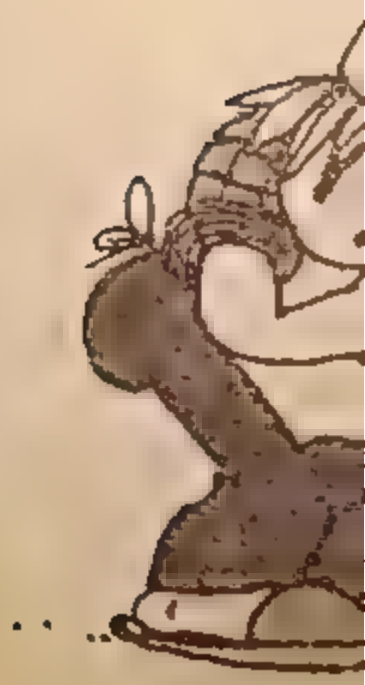
Сварить сироп из воды, сахарного песка, соли, корицы и гвоздики. Сироп охладить и залить свежесобранные приготовленные ягоды. Сверху положить кружок и гнет. Выдержать бруснику 5—6 дней при комнатной температуре и перенести в холодное место. Моченая брусника готова через месяц, ее можно подавать в качестве приправы к мясным, крупяным, овощным блюдам и на десерт.

Состав заливки: на 1 л воды — 10—30 г соли, 30—50 г сахара.

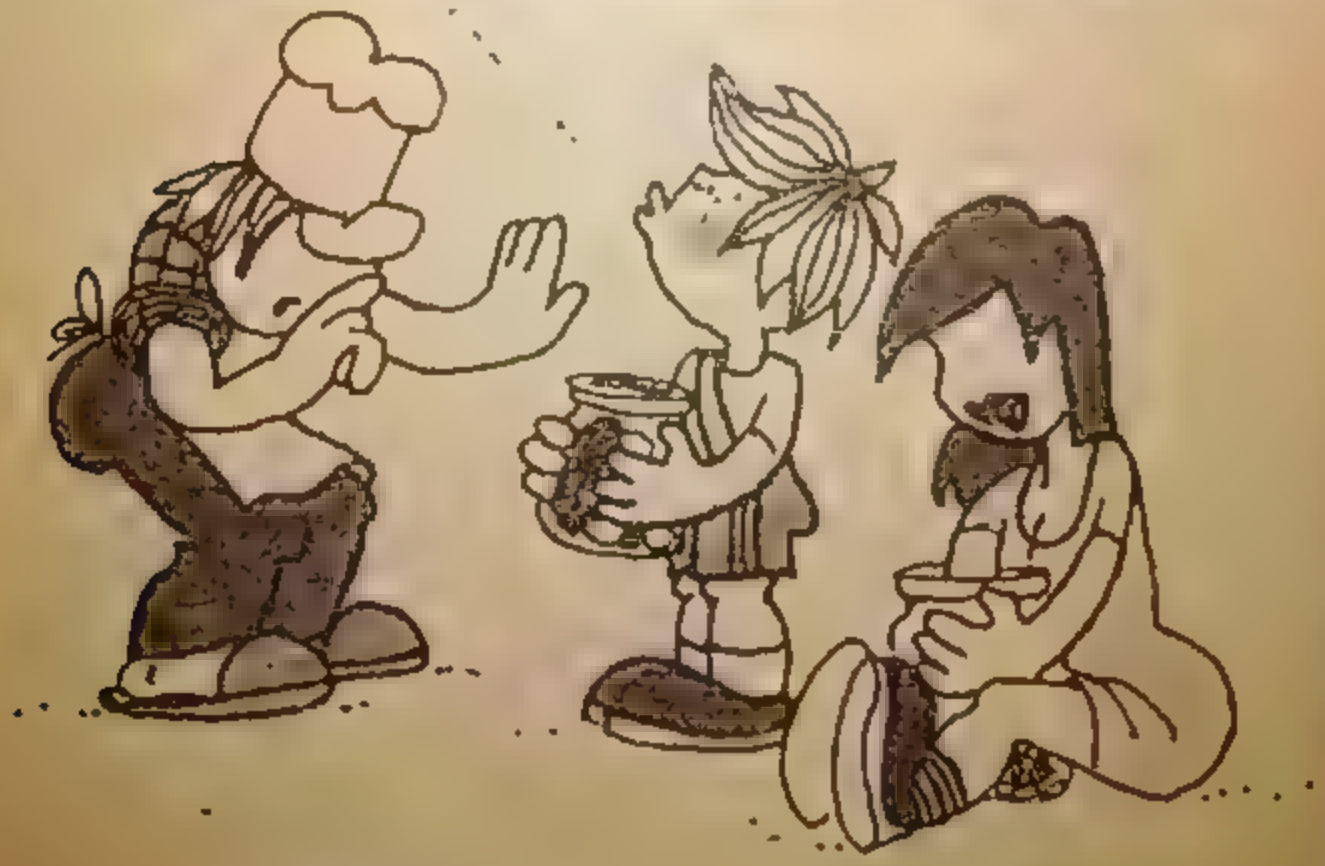
Брусника моченая
(Способ 2)

Промытые, спелые ягоды уложить плотно в банки или бутыли. Залить бруснику холодной кипяченой водой, закрыть и поставить на 3 дня в холодное место. Затем воду сменить свежей, посуду плотно закрыть. Хранить в прохладном темном месте.

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Вишня



Вишня очень популярная и ценная культура Плоды вишни содержат до 15% сахаров, в том числе 5,5% глюкозы, 4,5% фруктозы, 0,3% сахарозы, 0,5% клетчатки, 0,4% пектина, из органических кислот — 0,1% лимонной, 0,02% щавелевой, 1,2% яблочной. Из витаминов в плодах содержится (мг на 100 г мякоти): витамина С — 15, каротина — 0,3, фолиевой кислоты 0,4 и т. д.

Особую ценность консервированные плоды вишни представляют с точки зрения Р-активных веществ. Содержание органических кислот при переработке: в соке — 1,25%, в компоте—0,86%, в варенье — 0,83%. Наибольшее количество катехинов в соке (250 мг на 100 г) и в компоте (224 мг на 100 г продукта). Антоцианы лучше всего сохраняются в компоте (в среднем 180 мг на 100 г продукта). Суточная доза Р-активных веществ для человека около 200 мг, поэтому 50—100 г сока или компота из вишни вполне удовлетворяют потребность в витамине Р. Сахаров в соке в среднем 8,8%, в компоте и варенье — в зависимости от того, сколько его добавлено при их приготовлении.

Для компотов пригодны сорта вишни, имеющие крупные плоды с мелкой легко отста-

ющей косточк
Плоды в комп
сморщиваться
пригодны сорт
невка, Владим
ловская компот

Плоды тщат
зрелости, удаля
цами, мятые, а
т. п. Для приго
условиях вишн
ножками и обры
ред консервиров
кания из плодов
ды моют и плоти
встряхивая их.

Для варенья на
ковская, Владим
сорта, выведенн
ягодной опытной
теранка, Олимпи
ка, Студенческая.

Варенье готовя
без косточек. Из п
получается более
ким мускатным пр
трудно проникает
быть сморщенным
проникания сиропа
можно накалывать
при 90° С в течение

Вишневое варен
варке или при вар
быстро буреет. По
недоваривать и в г
банки. Их укупорив

ющей косточкой и темноокрашенным соком. Плоды в компоте не должны развариваться, сморщиваться и обесцвечиваться. Наиболее пригодны сорта Жуковская, Любская, Тургеневка, Владимирская, Салют Победы, Орловская компотная, Студенческая.

Плоды тщательно сортируют по степени зрелости, удаляют больные, наклюнутые птицами, мятые, а также плодоножки, листья и т. п. Для приготовления компота в домашних условиях вишню лучше снимать с плодоножками и обрывать их непосредственно перед консервированием, чтобы избежать вытекания из плодов сока. Отсортированные плоды моют и плотно укладывают в банки, слегка встряхивая их.

Для варенья наиболее пригодны сорта Жуковская, Владимирская, Любская и новые сорта, выведенные на Орловской плодово-ягодной опытной станции,— Тургеневка, Ветеранка, Олимпийская, Орловчанка, Россиянка, Студенческая.

Варенье готовят из плодов с косточками и без косточек. Из плодов с косточками варенье получается более ароматное со специфическим мускатным привкусом. Но сахар из сиропа трудно проникает через кожицу и плоды могут быть сморщенными. Поэтому для лучшего проникания сиропа через кожицу плоды вишни можно накалывать или бланшировать в воде при 90°С в течение 1—1,5 мин.

Вишневое варенье при продолжительной варке или при варке на сильном огне часто быстро буреет. Поэтому его лучше немного недоваривать и в горячем виде разливать в банки. Их укупоривают металлическими ла-

кированными крышками, переворачивают вверх дном, укрывают полотенцем и оставляют до остывания. Такое варенье хорошо хранится, имеет очень приятный вкус и аромат, сохраняет красивую окраску.

Стерилизацию продуктов, приготовленных из вишни, проводят в кипящей воде: пол-литровых банок — 10—15 мин, литровых — 20, трехлитровых — 30—35.

Стерилизацию можно заменить пастеризацией при температуре воды 85—90 °С. При этом плоды меньше растрескиваются и мякоть их лучше сохраняет упругость. Продолжительность тепловой обработки в этом случае надо увеличить для пол-литровых банок на 5 мин., для литровых — на 5—7 и трехлитровых — на 10.

Вишня в собственном соку

(Способ 1)

Из плодов вынимают косточки, пересыпают сахаром и оставляют на 8—12 часов. Затем таз с плодами ставят на небольшой огонь и постепенно массу доводят до кипения. Кипящий сок с плодами быстро разливают в тщательно вымытые и подогретые сухие банки, укупоривают и переворачивают крышками вниз. В таком положении их оставляют до остывания.

На 1 кг ягод — 200—250 г сахара.

Вишня в собственном соку

(Способ 2)

Плоды после удаления косточек сразу плотно укладывают в банки. Можно пересыпать сахаром (1—2 столовые ложки на пол-литро-

вую банку). Нап
ки накрывают кр
воду, постепенно
пения. С этого
пол-литровые —
трехлитровые —
ции банки уку
крышками вниз,
готовленная таки
роша для варени

Вишня

Из вишни уда
уложить плоды в
выделяется сок, п
нужно. Заполнен
(см. способ 2).

Вишня

Взять 1 стакан
положить плоды
ром (2—3 ложки),
и подогреть на с
кипения. Распарен
сито. В полученны
сахар, размешать
тальную вишню у
горячей заливкой.
соб 2).

На 1 кг вишни —
воды.

Вишня

Вишню без косто
(С
банную посуду и

вую банку). Наполненные почти до краев банки накрывают крышками и ставят в холодную воду, постепенно ее нагревая, доводят до кипения. С этого момента стерилизуют банки пол-литровые — 10 мин., литровые — 15—20, трехлитровые — 30. По окончании стерилизации банки укупоривают, переворачивают крышками вниз, оставляют до остывания. Заготовленная таким образом вишня очень хороша для вареников.

Вишня в собственном соку
(Способ 3)

Из вишни удалить косточки и плотно уложить плоды в банки. При плотной укладке выделяется сок, поэтому заливать их водой не нужно. Заполненные банки простерилизовать (см. способ 2).

Вишня в собственном соку
(Способ 4)

Взять 1 стакан вишни, удалить косточки, положить плоды в кастрюлю, засыпать сахаром (2—3 ложки), добавить 0,5 стакана воды и подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные ягоды протереть через сито. В полученный сок положить оставшийся сахар, размешать и довести до кипения. Остальную вишню уложить в банки и залить горячей заливкой. Простерилизовать (см. способ 2).

На 1 кг вишни — 200 г сахара, 0,5 стакана воды.

Вишня в собственном соку
(Способ 5)

Вишню без косточек положить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне

до тех пор, пока ягоды не покроются соком. Чтобы вишня не подгорела, кастрюлю периодически встряхивать, круговыми движениями. Горячей вишней заполнить подогретые банки и простерилизовать (см. способ 2).

Свежая вишня
(Способ 1)

Вымытую вишню очистить от косточек, сложить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахарным песком. Оставить в таком положении на 12 часов. После этого весь сахар оказывается на дне кастрюли.

Затем кастрюлю с вишней установить в другую кастрюлю или таз, налить туда горячей воды до того же уровня, что и вишня, и медленно помешивать плоды с сахаром до тех пор, пока не растворится весь сахар. Переложить вишню с сиропом в стерилизованные банки и закрыть их (лучше стеклянными крышками). Законсервированная вишня лучше хранится в стеклотаре емкостью 0,5—1 л. После остывания поместить банки с вишней в холодильник или погреб.

На 1 кг очищенной вишни — 1,5 кг сахарного песку.

Свежая вишня
(Способ 2)

Засыпать вишню сахаром, поставить в теплое место и в течение 2 суток перемешивать. На третьи сутки добавить лимонную кислоту, перемешать и оставить на 12 часов. Затем переложить вишню в стерильные банки, закрыть полиэтиленовой крышкой.

На 1 кг вишни — 800 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Вишня
Хорошо созре
мыть, удалить к
стеклянные сухи
пересыпать сахар
часов в холодное
банке уменьшится
соке, банки допо
укупорить.
На 1 кг вишни

Вишн
Вишню тщатель
затем плотно уло
щей водой и прост
Такую вишню и
ния вареников, ком

Варенье ви
(С
В кипящий сахар
без косточек и вар
прием.
Фасовать в горя
лиэтиленовыми кры
На 1 кг вишни
воды.

Варенье вишн
(С
Вишню вымыть, у
засыпать в таз, пер
ным песком и выдер
воду, поставить на сл
и снимая пену, ло
На 1 кг ягод

Вишня натуральная в сахаре

Хорошо созревшую вишню тщательно вымыть, удалить косточки и уложить плоды в стеклянные сухие банки. Каждый ряд вишни пересыпать сахаром. Поставить на несколько часов в холодное место. Когда объем вишни в банке уменьшится из-за растворения сахара в соке, банки дополнить вишней с сахаром и укупорить.

На 1 кг вишни — 1,5 кг сахара.

Вишня натуральная

Вишню тщательно вымыть, дать стечь воде, затем плотно уложить в банки. Залить кипящей водой и простерилизовать.

Такую вишню используют для приготовления вареников, компота, киселя и т. д.

Варенье вишневое без косточек

(Способ 1)

В кипящий сахарный сироп опустить вишню без косточек и варить до готовности в один прием.

Фасовать в горячем виде и укупорить полиэтиленовыми крышками.

На 1 кг вишни — 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье вишневое без косточек

(Способ 2)

Вишню вымыть, удалить косточки. Плоды засыпать в таз, пересыпать послойно сахарным песком и выдержать 2—3 часа. Добавить воду, поставить на слабый огонь и, помешивая и снимая пену, довести массу до кипения.

На 1 кг ягод — 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье вишневое с косточками

Вскипятить сироп, выключить, опустить туда подготовленные плоды, выдержать 8—10 часов, затем на слабом огне довести до кипения и варить 10 минут. Снова отставить на 8—10 минут, после чего варить до готовности. Переложить в банки в горячем виде.

На 1 кг ягод — 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Сок вишневый

Для приготовления сока пригодны плоды почти всех сортов. Но вишня с темноокрашенными плодами дает более красивый, экстрактивный сок с приятным ароматом. Сорта со светлоокрашенными плодами дают менее экстрактивный сок, и аромат его слабее. Поэтому лучше готовить сок из смеси плодов разных сортов. Плоды дробят, сразу же прессуют и консервируют.

Если хотят получить сок прозрачным, то его после отжатия помещают на 2—3 часа в холодильник. Затем сливают часть (без осадка) и консервируют. Осадок консервируют отдельно.

Вишневый сок, отжатый холодным способом, полностью сохраняет вкус и аромат свежих плодов. Но для получения более насыщенного сока плоды после дробления подогревают до 60° С и потом прессуют. Нагревание мезги способствует лучшему переходу в сок красящих и экстрактивных веществ.

К мезге после первого прессования добавляют немного воды (0,5 до 1 стакана на 1 кг мезги), настаивают полтора-два часа, вновь прессуют и консервируют. Подслащивать сок лучше перед употреблением, добавив к нему сахарный сироп (по вкусу).

Сок вишне

Целые плоды
пать сахаром и ва
сок разлить в по
укупорить. Такой с
На 1 кг вишни

Сок вишне

Вишню тщательн
ки, плоды размять
тить через соковы
налить в трехлитро
ставить на несколь
после чего с помощь
с осадка. Пастеризо
У большинства с
ральном виде очень
чения вкуса к нему до
для чего в 1 литре в
хара, доводят до кип
На 600 г натура
400 г сахарного сиро

Сок вишне

Из вишни удалить
ягоды в эмалирован
харом и подогревать
ления сока. Отжать с
банки. Пастеризовать.
На 1 кг вишни — 1

Сок вишне

Ягоды вымыть, раз
винным прессом. После
прессования на каждый
ченных выжимок
греть до кипе

Сок вишневый из соковарки

Целые плоды поместить в соковарку, засыпать сахаром и варить 40—60 минут. Горячий сок разлить в подогретые банки и сразу же укупорить. Такой сок стерилизовать не нужно.

На 1 кг вишни 100—150 г сахара.

Сок вишневый натуральный

Вишню тщательно вымыть, удалить косточки, плоды размять и прессовать или пропустить через соковыжималку. Полученный сок налить в трехлитровую стеклянную банку, поставить на несколько часов в холодное место, после чего с помощью резиновой трубки слить с осадка. Пастеризовать.

У большинства сортов вишни сок в натуральном виде очень кислый, поэтому для смягчения вкуса к нему добавляют сахарный сироп, для чего в 1 литре воды растворяют 200 г сахара, доводят до кипения.

На 600 г натурального сока вишни — 400 г сахарного сиропа.

Сок вишневый с сахаром

Из вишни удалить косточки, переложить ягоды в эмалированную посуду, засыпать сахаром и подогревать на слабом огне до выделения сока. Отжать сок, разлить в бутылки или банки. Пастеризовать.

На 1 кг вишни — 100—150 г сахара.

Сок вишневый

Ягоды вымыть, размять в кастрюле деревянным пестиком. Отжать сок с помощью пресса. После первого отжатия или прессования на каждый килограмм оставшихся вишневых выжимок добавить 1 стакан воды, нагреть до кипения, кипятить 3—5 минут и затем

вторично отжать сок. Повторить эту операцию еще раз. Сок первого и второго прессования можно слить вместе и консервировать, а последний использовать для киселей и других блюд. Перед консервированием сок процедить, нагреть до 85°С, разлить в бутылки, укупорить и пастеризовать в течение 10 минут при температуре 85°С.

Вишневый нектар

Для приготовления его используют вишни темно-красного цвета. Плоды моют, освобождают от плодоножек и осторожно удаляют косточки. Мякоть вишни измельчают на мясорубке и отжимают сок. Оставшуюся мякоть протирают через сито или дуршлаг и соединяют с соком.

Готовят сахарный сироп из расчета: 800 г воды и 200 г сахара или 700 г воды и 300 г сахара, кипятят и процеживают. Смесь сока с сиропом доводят до кипения в эмалированной посуде, разливают в подготовленные банки и стерилизуют при слабом кипении воды: пол-литровые — 10, литровые — 15 и трехлитровые банки — 25 минут и сразу же закатывают.

На 10 литровых банок расходуется 8 кг вишни, 1 кг сахара, 2,3 — 4 л воды.

Джем вишневый

Вишню без косточек засыпать сахаром и на слабом огне варить, постоянно помешивая, до готовности. В горячем виде переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 7—10 мин.

На 1 кг вишни — 100 г сахара.

Же

Вишню без косто
личеством воды и
крышкой, затем пр
дуршлаг. Вишневое п
соком, сахаром и ува
товое желе разлить в
укупорить.

*На 1 кг вишни —
500 г сахара.*

Мармелад ви

Вишню без косточе
на слабом огне, пока
рячую вишню протере
лаг. Полученное пюре
варить на слабом огне
содержимым пери
Мармелад готов, когда
равна 1 кг. Разложить в
и герметически укупори

На 1 кг вишни — 550

Вишня сушеная

Хорошо вызревшую
вишню, освобожденную
тельно вымыть. Чтобы у
ки, плоды опустить на
ный раствор питьево
холодной воде. Дать водо
сушить вишню, затем суши
50—55 °С, а когда процесс сушки
прекратится, сушить при более высокой температуре
более высокой темпе
Хранить сушеную
шочках и сухом

Желе вишневое

Вишню без косточек залить небольшим количеством воды и распарить на огне под крышкой, затем протереть через сито или дуршлаг. Вишневое пюре смешать с яблочным соком, сахаром и уварить до готовности. Готовое желе разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

На 1 кг вишни — 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Мармелад вишневый мягкий

Вишню без косточек подогреть в кастрюле на слабом огне, пока она не пустит сок. Горячую вишню протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре смешать с сахаром и варить на слабом огне до готовности. Посуду с содержимым периодически взвешивать. Мармелад готов, когда чистая масса его будет равна 1 кг. Разложить в банки в горячем виде и герметически укупорить.

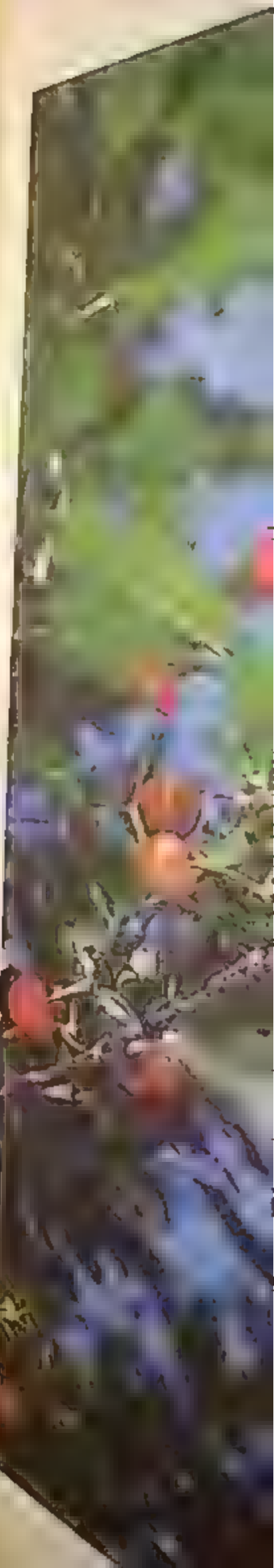
На 1 кг вишни — 550 г сахара.

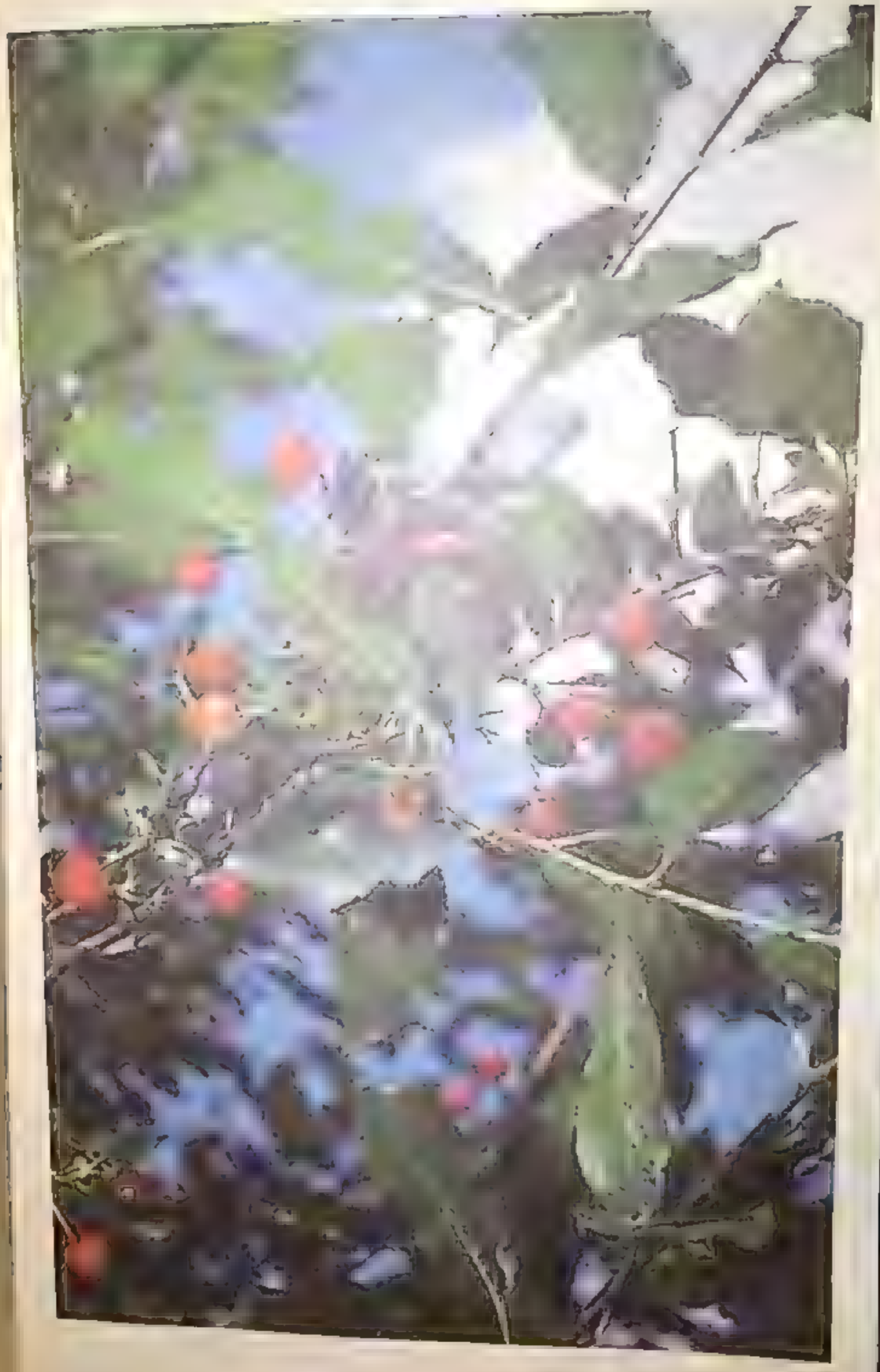
Вишня сушеная с косточками

Хорошо вызревшую темноокрашенную вишню, освобожденную от плодоножек, тщательно вымыть. Чтобы ускорить процесс сушки, плоды опустить на несколько секунд в 1%-ный раствор питьевой соды и охладить в холодной воде. Дать воде стечь, немного подсушить вишню, затем сушить при температуре 50—55 °С, а когда плоды хорошо подвянут, прервать процесс сушки. Затем сушить при более высокой температуре — около 80 °С.

Хранить сушеную вишню в полотняных мешочках в сухом, хорошо проветриваемом месте.

ДЛЯ ЗАМЕТОК





ЖИМОЛОСТЬ

В последние годы возрос интерес садоводов-любителей к такой культуре, как жимолость. Эта ягода имеет большое преимущество перед другими своим ранним созреванием (созревает жимолость на 1 — 2 недели раньше земляники). Плоды жимолости крупные, с сизым налетом, отличаются оригинальным кисло-сладким вкусом и чем-то напоминают голубику. Витамина С в ягодах жимолости содержится 40 — 60 мг%, но ее главное богатство — ценнейший витамин Р (1800 мг%), по содержанию которого жимолость может конкурировать с черной смородиной и земляникой.

Универсальное сочетание кислот — яблочной, лимонной, щавелевой — помогает в борьбе с различными недугами. В народной медицине ягоды используют для устранения изжоги, лечения язвы, болезней печени, расстройств желудочно-кишечного тракта. Очень важно, что в ягодах отсутствуют алкалоиды, вредно влияющие на здоровье человека.

Употребляют ягоды жимолости как в свежем, так и в переработанном виде. Из них готовят варенье, джемы, повидло, сок.

Компот из жимолости

(Способ 2)

Компот из жимолости и земляники

Варенье по цвету и вкусу напоминает вишневое. Сок — отличный пищевой краситель для желе, напитков, наливок. Даже разбавленный в 10 раз он не теряет красивого цвета.

Компот из жимолости
(Способ 1)

Ягоды уложить в горячие стерильные банки по плечики, залить кипящим сиропом и сразу же закатать.

На 1 кг ягод — 500—700 г сахара, 0,25 л воды.

Компот из жимолости
(Способ 2

Отобранные и вымытые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом. Пастеризовать при 90 °С: [illegible] литровые банки — 5—7 мин., литровые — 7—12 мин.

Состав заливки: на 1 л воды 400—500 г сахара.

Компот из жимолости и земляники

Ягоды земляники засыпать сахарным песком на 10—12 часов и поставить в прохладное место. Из полученного сока вскипятить сироп, ягоды земляники и жимолости послойно разложить по банкам, залить кипящим сиропом и сразу закатать.

На 1 кг земляники — 100—200 г жимолости, 700 г сахара.

Жимолость протертая с сахаром

Ягоды вымыть, протереть через сито или растереть деревянным пестиком в эмалированной посуде. Смешать жимолость с сахаром и подогреть на медленном огне до его полного

растворения. Разложить в стерильные банки и прогреть в горячей воде: пол-литровые банки 5 – 7 мин., литровые 7—12 мин.

На 1 кг ягод — 500 г сахара.

Варенье из жимолости

Подготовленные ягоды залить горячим си ропом, выдержать 3 – 4 часа и варить в 2–3 приема до готовности. Закатать в банки.

На 1 кг ягод — 1 кг сахара.

Жимолость натуральная

Ягоды жимолости растереть деревянным пестиком, добавить листья свежей мелиссы, лимонника, довести до кипения, кипятить 3 мин., разлить по банкам и закатать.

На 1 кг ягод — 20 листьев мелиссы, 10 листьев лимонника.

Пюре из жимолости

Залить ягоды небольшим количеством воды и выдержать до размягчения. Протереть жимолость через сито, добавить сахар и нагреть до кипения. Разложить в стеклянные банки и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 5—7 мин., литровые — 7—12 мин.

На 1 кг жимолости — 400 г сахара.

ЗЕМЛЯНИКА И КУБНИКА ЛЕСНАЯ

Земляника по праву занимает первое место среди ягодных культур благодаря вкусу, красивому внешнему виду и раннему созреванию.

В нашей зоне перерабатывают землянику садовую, землянику лесную и клубнику лесную.

Очень часто садоводы-любители крупноплодную землянику называют клубникой. Клубника — это самостоятельное садовое растение, не получившее распространения из-за низкой урожайности. Кроме того, плоды клубники значительно меньше, чем у земляники, они имеют особый аромат. В мичуринских садах распространение получил гибрид земляники с клубникой — земклуника. При переработке земклуники можно пользоваться теми же способами, что для земляники садовой. Земклуника имеет более вкусные, ароматные ягоды с зеленоватым оттенком.

Ягоды земляники ценятся за наличие в них ценных сахаров — глюкозы и фруктозы. Кроме этого в ягодах содержатся пектиновые вещества (0,7%), способствующие выводу из организма радиации, минеральные соли и витамины. Витамина С в свежесобранных ягодах содержится 60—80 мг%, а по анализам, выполненным на заводе перед переработкой,

6–8 мг%. Следовательно, витамин С в ягодах представлен в легкоусвояемой, но непрочной форме. При переработке это нужно учитывать: выбирать способы переработки с наименьшей термической обработкой и желательно при наименьшем разрыве во времени от сбора до переработки.

Для переработки лучше брать свежесобранные ягоды, доброкачественные, без малейших признаков порчи, особенно серой гнили, самая малость которой может испортить вкус всей партии заготовок. От чашелистиков ягоды отделять необходимо в конце мытья, непосредственно перед закладкой в банки или провариванием. Для приготовления компотов наиболее подходят сорта с плотной и ярко окрашенной мякотью. Хорошие компоты получаются из земклуники. Мягкие перезревшие ягоды развариваются при пастеризации.

Режим пастеризации для ягоды земляники при температуре 85° С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин., трехлитровые — 30 мин.; стерилизация в кипящей воде соответственно 7, 15 и 20 мин.

Компот земляничный
(Способ 1)

Банки заполнить по плечики подготовленными ягодами и залить горячим сахарным сиропом. Лимонную кислоту добавить для сохранения цвета. Пастеризовать.

Состав заливки: на 1 л воды — 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты. (При хранении компота на холоде — количество сахара минимально, при комнатной температуре — максимально).

Компот земляничный
(Способ 2)

Подготовленные ягоды положить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром, через 2—3 часа, когда ягоды пустят сок, переложить их в банки вместе с соком и долить кипящей водой, не доливая 2 см до горлышка, и пастеризовать.

На 1 кг земляники — 250 г сахара.

Компот земляничный
(Способ 3)

Подготовленные ягоды уложить в банки в плечики и залить теплым (50—55°С) сахарным сиропом. Выдержать 3—4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10—12 минут и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать.

Состав заливки: на 1 л воды — 1—1,2 кг сахара.

Компот земляничный
(Способ 4)

Ягоды промыть, очистить от плодоножек, высыпать в таз и залить сахарным сиропом. Оставить стоять 3—4 часа или на ночь. За это время часть воды из ягод перейдет в сироп, а сахар проникнет в ягоды, которые от этого станут меньше и плотнее. Затем плотно уложить ягоды в банки и залить тем же сиропом, но нагретым до кипения. Пастеризовать.

На 10 пол-литровых банок — 4 кг земляники, 1,3 кг сахара, 700 мл воды.

Компот земляничный
(Способ 5)

Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали наверх, положить их в кипящий

сахарный сироп, довести до кипения и варить 5 минут. Затем оставить до полного остывания. Ягоды отделить от сиропа с помощью дуршлага, переложить в банки. Сироп довести до кипения и перелить в банки с ягодами по края горлышка. Сразу же закатать крышками и перевернуть вверх дном.

Состав заливки: на 1 л воды — 600—800 г сахара.

Компот земляничный
(Способ 6)

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5—7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка проливался через край горлышка. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном.

Состав заливки: на 1 л воды 200—500 г сахара.

Компот из лесной земляники

Ягоды очистить от плодоножек и чашелистиков, уложить в банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом. Добавить лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде 3—4 мин. или пастеризовать 10—12 мин. при температуре 85°С.

Состав заливки: на 1 л воды 300—400 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Земляника садовая с сахаром
(Способ 1)

Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпать их сахаром. Ягоды должны

выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать.

На 1 кг земляники — 250 г сахара.

Земляника садовая с сахаром
(Способ 2)

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром. Когда ягоды выделят сок, поставить кастрюлю на слабый огонь и подогревать содержимое до 85—90°С, время от времени снимая и потряхивая кастрюлю. При этой температуре выдержать еще 5 мин., разлить в горячие банки, сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

На 1 кг земляники — 200—300 г сахара.

Земляника в собственном соку

Подготовленные ягоды земляники разделить на 2 части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5—10 мин. и протереть через волосяное сито в горячем виде. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать.

Земляника с сахаром

Вымытую землянику пересыпать сахаром и оставить на 1 час. После отделения сока добавить пищевую аскорбиновую кислоту (продается в аптеке), нагреть, довести до кипения, кипятить 5 мин., кипящую разлить в банки и закатать.

На 1 кг земляники — 300 г сахара, 1 г аскорбиновой кислоты.

Земляника в соке красной свеклы

Чистую землянику залить свекольным соком, добавить аскорбиновую или лимонную кислоту, довести до кипения, кипятить 5 мин. Кипящую разлить в стерильные банки и закатать. Можно готовить как с сахаром, так и без него.

На 3 кг земляники — 500 г сока красной свеклы, 3 г аскорбиновой или лимонной кислоты, 1 кг сахара.

Земляника в соке красной смородины без сахара

Подготовленные ягоды залить соком красной смородины, добавить аскорбиновую или лимонную кислоту, довести до кипения, кипятить 5 мин. Кипящую разлить в стерильные банки и закатать.

Земляника с жимолостью без сахара

Чистые ягоды жимолости пробланшировать 1 мин., протереть через сито. Землянику залить протертой жимолостью, довести до кипения, кипятить 3 мин. и кипящую разлить в горячие стерильные банки. Закатать.

На 1 кг земляники — 400 г протертых ягод жимолости.

Земляника с красной смородиной

Подготовленные ягоды земляники размять деревянным пестиком в кастрюле и подогреть до 60—65°С. В подогретые ягоды порциями добавить сахар, тщательно перемешать. Из красной смородины выжать сок и понемногу влить в землянику, тщательно перемешивая. Когда сахар растворится, переложить массу в банки, периодически постукивая банкой о

стол, чтобы вышел воздух. Сверху массу прикрыть кружком пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорить.

На 1 кг земляники — 1,5 кг сахара, 500 г красной смородины.

Земляника лесная с сахаром
(Способ 1)

Подготовленные ягоды положить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и поставить в холодное место. Когда земляника пустит сок, переложить ее в банки, добавив лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде 3—4 мин. (пол-литровые банки) или пастеризовать 10 мин. при температуре 85°С.

На 1 кг земляники — 250—300 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Земляника лесная с сахаром
(Способ 2)

Подготовленные ягоды плотно уложить в банки, пересыпать сахаром. Пастеризовать при температуре 85°С (пол-литровые банки — 20—25 мин.). Сразу же закатать.

На 1 кг земляники — 250—300 г сахара.

Земляника лесная натуральная

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики, залить горячим земляничным соком. Пастеризовать при температуре 85°С (пол-литровые банки — 10 мин.).

Земляника лесная с черной смородиной

Готовить, как землянику с красной смородиной.

На 1 кг лесной земляники — 500 г черной смородины, 1,5 кг сахара.

Сироп земляничный
(Способ 1)

Из ягод выделить сок, развести пополам с водой, вылить в кастрюлю, добавить сахар и на слабом огне варить до загустения. Перед снятием с огня добавить лимонную кислоту. Фасовать в горячем виде и укупорить.

На 1 кг земляники — 750 г сахара, 2 стакана воды, 2—3 г лимонной кислоты.

Сироп земляничный
(Способ 2)

Сварить сахарный сироп, остудить. Залить им очищенные и вымытые зрелые ягоды. Довести до кипения, кипятить 2—3 минуты и поставить в холодное место на сутки. Отцедить сок через марлю, не отжимая ягод. Сок довести до кипения и, сняв пену, разлить его в горячем виде. Банки или бутылки с соком герметически укупорить и дать им остыть завернутыми в одеяло. Оставшиеся ягоды использовать для других видов переработки, например, для приготовления джема, мармелада.

На 1 кг земляники — 600 г сахара, 0,35 л воды.

Варенье земляничное
(Способ 1)

Подготовленные ягоды пересыпать сахаром и выдержать при комнатной температуре до появления сока. Поставить на слабый огонь и подогревать, осторожно перемешивая, до полного растворения сахара в выделяющемся соке. Огонь усилить и варить еще 15—25 мин., периодически удаляя собирающуюся пену. В конце варки добавить лимонную кислоту, которая препятствует засахариванию варенья и

способствует сохранению цвета.

На 1 кг ягод — 1,3—1,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Варенье земляничное

(Способ 2)

Это варенье варят из ягод с плотной мякотью. Приготовить сироп, в него поршями положить ягоды, довести до кипения, варить 5 мин. Снять с огня, удалить пену и с помощью дуршлага отделить сироп от ягод. Довести сироп до кипения и варить 5—8 мин., добавить лимонную кислоту. В кипящий сироп опять положить ягоды и варить на умеренном огне 3—5 мин. Дать выстояться варенью несколько часов, затем разлить в банки.

На 1 кг земляники — 1 кг сахара, 1,5 стакана воды, 2 г лимонной кислоты.

Варенье земляничное

(Способ 3)

Из земляничного сока и сахара сварить сироп. В кипящий сироп положить ягоды, довести до кипения и отставить на 2—4 часа. Затем на слабом огне довести до кипения и варить 20—25 мин., периодически встряхивая содержимое таза круговыми движениями, чтобы все ягоды были в сиропе. Отставить варенье на сутки, затем снова варить до готовности, пока ягоды не станут прозрачными. Добавить лимонную кислоту, осторожно перемешать и разлить в банки. В готовом варенье ягоды должны опуститься на дно.

На 1 кг земляники — 1,2 кг сахара, 1 л земляничного сока, 2 г лимонной кислоты.

Варенье земляничное «под шубой»

Подготовленные ягоды пересыпать песком и выдержать 10–12 часов в темном прохладном месте. Сок и сахар осторожно перенести в большую кастрюлю (емкостью 8 литров в расчете на 1,5 –2 кг ягод). Вскипятить сироп, опустить туда ягоды и кипятить с момента закипания 5 мин. Во время кипения варенье не мешать, изредка встряхивая кастрюлю. Крышку кастрюли обернуть полотенцем, огонь выключить, кастрюлю плотно закрыть подготовленной крышкой и поставить сразу же в холодную воду (желательно в ванну — в большое количество воды). После полного охлаждения варенье будет иметь прозрачный цвет, ягоды будут цельными, витамины хорошо сохраняются. Хранить в прохладном месте.

На 1 кг ягод — 1,5 кг сахара.

Джем земляничный
(Способ 1)

Подготовленные ягоды положить в кастрюлю, добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения, проварить в течение 3–5 мин. Затем протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром, на слабом огне довести до кипения и варить, помешивая, 15–25 мин. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту для сохранения натурального цвета джема. Фасовать в горячем виде.

На 1 кг земляники — 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1–2 г лимонной кислоты.

Джем земляничный
(Способ 2)

В горячий сироп из сахара и кислого сока (красной смородины, яблок, слив, крыжовни-

ка) опустить подготовленные ягоды и варить до готовности, непрерывно помешивая и снимая пену. Через 30—35 мин. с момента закипания джем готов. В конце варки добавить лимонную кислоту для сохранения цвета джема. Расфасовать в горячем виде. Если джем получился жидким, простерилизуйте банки 15—20 мин. в кипящей воде и закатайте крышками.

На 1 кг ягод — 1 кг сахара, 1 стакан сока.

Джем земляничный
(Способ 3)

Варят джем из мелких, мятых ягод. Вначале ягоды разваривают в небольшом количестве воды в течение 10 мин., затем добавляют сахар и варят до готовности.

На 1 кг ягод — 1 кг сахара.

Джем земляничный на красносмородиновом соке

Ножницами отрезать сухие чашелистики у ягод красной смородины, раздавить их деревянной толкушкой. Ягоды земляники покрыть толченой красной смородиной и засыпать сахаром, оставить на 14—16 часов. Затем смесь довести до кипения, ягоды извлечь, а сок уварить наполовину. В уваренный сок опустить ягоды и варить до готовности с перерывами, чтобы ягоды не разварились.

На 1 кг земляники — 400 г красной смородины, 1,5 кг сахара.

Мармелад земляничный мягкий

В подготовленные ягоды добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3—5 мин. и протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и

варить до готов
ки добавить л
банки в горячем
На 1 кг земля
воды, 2—4 г л

Сущ

Засушенные
мелкие, но за
шие ягоды для
Ягоды тща
плодоножки,
раскладывают
землянику пр
шивают при

варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту. Разлить в банки в горячем виде.

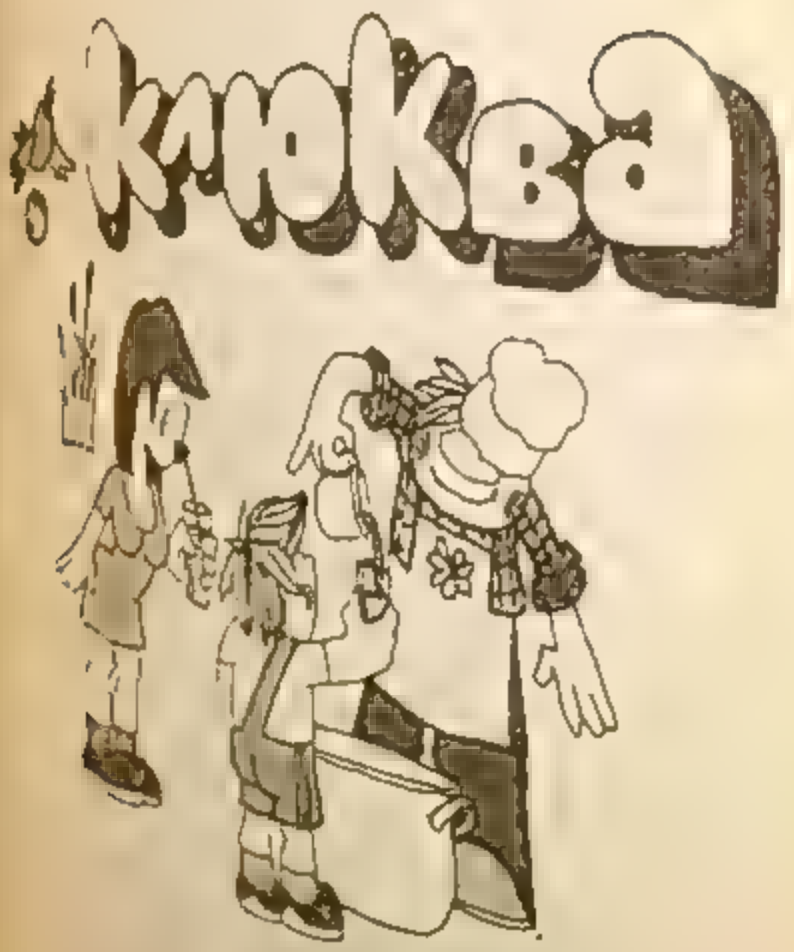
На 1 кг земляники — 550 г сахара, 1 стакан воды, 2—4 г лимонной кислоты.

Сушка лесной земляники

Засушенные ягоды лесной земляники очень мелкие, но зато очень ароматные. Перезревшие ягоды для сушки мало пригодны.

Ягоды тщательно перебирают, удаляют плодоножки, после чего моют, обсушивают и раскладывают на ситах тонким слоем. Сушат землянику при температуре 45—50°С, а досушивают при 50—60°С.

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Через 5–7 мин
ягоды кипящим
он слегка пере
тать.

Состав зали

Клюкв

Ягоды бланш
мин., дать стеч
массу смешать
ного растворен

Стерилизова
мин., литровы

На 1 кг клю

К

Клюква широко используется при домашнем консервировании. Из клюквы варят варенье, готовят соки, сиропы, морсы, кисели, желе и т. д. В клюкве содержится много различных микроэлементов (медь, молибден, железо и др.), до 4,7% сахаров, до 0,7% пектиновых веществ, до 3,5% органических кислот (лимонная, бензойная и др.), до 30 мг% витамина С и веществ Р-витаминного действия. Бензойная кислота предохраняет от порчи при хранении свежие ягоды и продукты их переработки. Кроме этого доказано бактерицидное и антимикробное действие клюквы.

Клюкву собирают весной и осенью. Клюква весеннего сбора наиболее богата ценными веществами, за исключением витамина С. Не следует собирать недозрелые ягоды, так как они содержат меньше сахара и других биологически активных веществ, быстро портятся.

Ягоды, предназначенные для переработки, тщательно моют, перебирают, удаляют гнилые, поврежденные, засохшие ягоды, обрезают плодоножки.

Зрелые крас
лю, подогреть
пустили сок. Г
ки и стерилиз
7–9 мин., лит
в прохладном

Ягоды

На 1 кг ягод
сахарной пудр
ного песка, ис
ного через ме
одного лимон
готовления к
яичных белка,
выжимают со
кислота) и см
и сахарной пу
мешивают (л
лась однор

Компот из клюквы

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить кипятком по края горлышка.

Через 5—7 мин. воду слить и вновь залить ягоды кипящим сахарным сиропом так, чтобы он слегка перелился через края банки. Закатать.

Состав заливки: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Клюква протертая с сахаром

Ягоды бланшировать в кипящей воде 8—10 мин., дать стечь воде и протереть. Полученную массу смешать с сахаром и подогреть до полного растворения сахара.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 20 мин., литровые — 25 мин.

На 1 кг клюквы — 1 кг сахара.

Клюква натуральная стерилизованная

Зрелые красные ягоды высыпать в кастрюлю, подогреть на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать: пол-литровые банки — 7—9 мин., литровые — 9—10 минут. Хранить в прохладном месте.

Ягоды клюквы в сахарной пудре

На 1 кг ягод клюквы необходимо 4 стакана сахарной пудры, которую получают из сахарного песка, истолченного в ступке и просеянного через мелкое сито. Можно добавить сок одного лимона, немного ванилина, а для приготовления клейкого вещества требуется 4 яичных белка, сбитых в густую пену. Из лимона выжимают сок (подойдет и пищевая лимонная кислота) и смешивают со взбитыми белками и сахарной пудрой. Все это тщательно перемешивают (лучше в миксере), чтобы получилась однородная масса без комочков.

Отобранные и хорошо промытые ягоды клюквы необходимо обвалять в этой массе и обильно посыпать сахарной пудрой. Готовую клюкву в сахаре подсушить в теплом месте. Хранить в картонных пакетиках или стеклянной таре.

Варенье из клюквы

Отобранные и промытые ягоды опустить на 1—2 мин. в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, высыпать в кипящий сироп и варить на слабом огне, периодически снимая пену. В конце варки можно добавить ванилин — это сделает варенье более ароматным.

На 1 кг клюквы — 1,5 кг сахара, 1—2 стакана воды.

Варенье из клюквы с яблоками

Отобранные и промытые ягоды клюквы варить в сахарном сиропе 15—20 мин., добавить дольки очищенных яблок и варить еще 15—20 мин.

На 1 кг ягод — 0,5 кг яблок, 1,3 кг сахара.

Варенье из клюквы с грецкими орехами

Ядра грецких орехов варить в кипяченой воде в течение 30 мин., откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, соединить орехи с клюквой, залитой сахарным сиропом, и варить до готовности.

На 1 кг клюквы — 200 г очищенных грецких орехов, 1,5 кг сахара, 1—2 стакана воды

Сироп клюквенный

Приготовить сахарный сироп, залить им отжатый сок клюквы, смесь кипятить 3—5 мин.

разлить в стерилизованные банки или укупорить.

На 1 литр клюквенного сока — 1 кг сахара, 1 л воды.

Клюквенный сок с сахаром

Свежеотжатый клюквенный сок кипятить 2–3 мин., процедить через 2 слоя марли, добавить сахарный сироп и подогреть до 80°С. Разлитый в банки сок пастеризовать в течение 5–10 мин.

На 600 г сока — 250 г сахара; 0,3 л воды.

Мармелад клюквенный

Ягоды бланшировать в течение 3–4 мин., в кипящей воде, измельчить деревянным пестиком и протереть через сито. Полученное пюре переложить в таз для варки, подогреть, добавить сахар и варить до готовности (масса легко отделяется от дна таза) на медленном огне.

На 1 кг пюре — 650 г сахара.

Желе клюквенное

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до полного размягчения. Затем отжать сок, подогреть, добавить сахар, помешивая, и варить на слабом огне до готовности, но не более 15 минут. Разлить по банкам в горячем виде и укупорить.

На 1 кг клюквы — 500 г сахара, 1 стакан воды.

Клюква моченая

(Способ 1)

Ягоды клюквы можно сохранить свежими длительное время, если залить их водой. Для мочения пригодна созревшая клюква позднего

сбора. Клюкву моют, перебирают и засыпают в банки, ведра или кадки, после чего заливают холодной кипяченой водой так, чтобы вода покрыла ягоды. Сверху кладут гнет. Хранят в прохладном месте.

Клюква моченая
(Способ 2)

Ягоды перебирают, моют, засыпают в бочки, кадки, эмалированную, стеклянную посуду. При засыпке ягод тару периодически встряхивают, чтобы ягоды укладывались плотнее. Подготовленные ягоды заливают раствором следующего состава: на 10 л воды берут 100—150 г соли, 400—500 г сахарного песку. Раствор хорошо размешивают, заливают ягоды и выдерживают 4—5 дней при температуре 15—18°С, а затем переносят в подвал или ледник на длительное хранение в течение зимнего и весенне-летнего периодов.

Клюквенный квас

Размолоть деревянным пестиком или на электровыжималке 400 г подготовленных ягод клюквы. Залить эту массу 3 л воды и прокипятить. Процедить горячую клюквенную массу через мелкое сито. К процеженному клюквенному отвару добавляют 350—400 г сахарного песка или соответствующее количество сахарного сиропа и снова доводится до кипения. Полученный горячий клюквенный морс остудить до комнатной температуры, после чего в морс добавляют 20 г растертых в охлажденном морсе дрожжей. Вся масса остается на 24 часа.

Пробродивший сутки клюквенный морс разливают в бутылки из-под шампанского и в каждую бутылку кладут несколько (2—4 шт.)

промытых изюминок, ривают пробками о обвязывают провол кой, шнуром.

Бутылки вынести и уложить их горизо кваса зависит от к меньше дрожжей, т нее срок до наступл дующего хранения

Клюк

Вскипятить воду охладить, добавить и пряности, перели поставить для брож поставить в холод разлить в бутылки, хранение в прохлад

На 1 л клюквен 100 г дрожжей, 5 3 л воды.

Конфе

Яичный белок ра до побеления масс и мешать до загуст лять в полученной хой сахарной пудро блюдо, смазанное сохнуть, после чего нения.

На 1 кг клюквы ры, 2 яичных белка сока.

промытых изюминок. Бутылки плотно закупоривают пробками от шампанского и хорошо обвязывают проволокой или прочной веревкой, шнуром.

Бутылки вынести в прохладное помещение и уложить их горизонтально. Срок готовности кваса зависит от количества дрожжей. Чем меньше дрожжей, тем вкуснее квас, длительнее срок до наступления готовности и последующего хранения в погребе, холодильнике.

Клюквенный медок

Вскипятить воду и растворить в ней мед, охладить, добавить дрожжи, клюквенный сок и пряности, перелить в бутыль, закупорить и поставить для брожения на 2 дня. После этого поставить в холодное место на 2—3 недели, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное темное место.

На 1 л клюквенного сока — 1 кг меда, 100 г дрожжей, 5 г гвоздики или корицы, 3 л воды.

Конфеты из клюквы

Яичный белок растереть с сахарной пудрой до побеления массы, влить в нее сок лимона и мешать до загустения. Крупные ягоды обвалять в полученной массе, сверху посыпать сухой сахарной пудрой, разложить в один ряд на блюдо, смазанное жиром, дать ягодам подсохнуть, после чего сложить в банку для хранения.

На 1 кг клюквы — 1 стакан сахарной пудры, 2 яичных белка, 0,5 ст. ложки лимонного сока.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

КРЫЖОВНИК

Многие садоводы, к сожалению, считают консервы из крыжовника недостаточно вкусными. А ведь это великолепная ягода, которую часто называют северным виноградом, из которого можно приготовить варенье, джемы, компоты, соки.

Химический состав ягод зависит от сорта и условий выращивания. В них содержится до 12% сахара (причем больше всего фруктозы и глюкозы), 11% пектиновых веществ, витамина С до 30 мг%. Ягоды крыжовника разных сортов имеют неодинаковую величину и различную окраску — белую, желтую, красную, черную.

Для переработки используют крыжовник разной степени зрелости: недозрелый, зрелый, но еще твердый — для компотов, варенья, зрелый — для варенья, десерта, желе.

Сок, приготовленный из крыжовника, очень хорош, но имеет не совсем привлекательный цвет, поэтому для улучшения внешнего вида в него лучше всего добавить вишневого, малинового или черносмородинового сока.

Подготовка ягод крыжовника включает в себя чистку, сортировку ягод по степени зрелости, обрезку плодоножек и сухих чашелистиков.

Подготовлен
горячую воду (
подготовленны
горячим сахари
пол-литровые б
трехлитровые
Состав зали
сахара.

Ко

Отобрать зре
ягоды не лопа
заостренной с
харный сироп и
Вместе с сиро
чтобы не было
(см. способ 1).
На 10 пол-л
ника, 1 кг сах

Ко

Заполнить б
лить горячим
лышка. Через
до кипения и
Так проделат
должен слегка
ка. Банки закр
ми или закат
Состав зал
сахара.

Компот из крыжовника

(Способ 1)

Подготовленные твердые ягоды опустить в горячую воду (70°С) на 3–5 мин. Уложить в подготовленные банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать: пол-литровые банки 8 мин., литровые 10–12, трехлитровые – 15 мин.

Состав заливки: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Компот из крыжовника

(Способ 2)

Отобрать зрелые, но плотные ягоды. Чтобы ягоды не лопались, необходимо наколоть их заостренной спичкой, а затем опустить в сахарный сироп и немного поварить (2–3 мин.). Вместе с сиропом разлить ягоды в банки так, чтобы не было избытка сиропа. Стерилизовать (см. способ 1).

На 10 пол-литровых банок – 4 кг крыжовника, 1 кг сахара, 1 л воды.

Компот из крыжовника

(Способ 3)

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами. Так проделать еще раз. Последний раз сироп должен слегка перелиться через края горлышка. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или закатать.

Состав заливки: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Крыжовник в собственном соку

Одну третью часть подготовленных ягод смешать с сахаром и подогреть в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Остальные ягоды разложить в банки по плечики. Когда ягоды в кастрюле размягчатся, протереть их через сито или дуршлаг. Полученной массой залить ягоды в банках. Пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки – 15 мин, литровые – 20, трехлитровые – 30.

На 1 кг крыжовника – 200 г сахара.

Сок крыжовника из соковарки

Зрелые ягоды крыжовника уложить в соковарку, переслоив их с сахарным песком. Сок отфильтровать в стерильные банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Стерилизовать его не требуется. Хранить в темном месте при комнатной температуре. Жом, оставшийся от приготовления сока, можно использовать для начинки пирогов.

На 1 кг крыжовника – 100–200 г сахара.

Варенье из крыжовника

Вскипятить отвар из вишневых листьев. Охладить. Холодным отваром залить подготовленные ягоды и оставить на 6–8 часов в прохладном месте. Приготовить сахарный сироп из процеженного отвара, использованного для заливки, и опустить в кипящий сироп поришями ягоды крыжовника. (Вишневые листья необходимо отбросить.) Варить до готовности способом многократной варки.

На 1 кг крыжовника – 1,3 кг сахара, 1,5 стакана отвара, 20–30 листьев вишни.

Варенье

Это варенье лучш
незрелого крыжови
из нее удаляются се
этого можно испол
деньку ложечку.

Листья вишни об
кипящую воду, про
кипящим отваром
Ягоды поставить
часов. Процедить
листья и на двух с
сахарный сироп.
ягоды и варить не
варки добавить д
листьев и ваниль
разложить в банк

На 5 стаканов
сахара, 100 г виш
отвара.

Землянич
крыж

От варенья он
развариваются, и
ропа.

1 кг зрелого кр
доножек и остат
стечь воде. В эма
крыжовник, слегк
стакана воды и п
закипит, ягоды ра
ной толкушкой и
тем добавить 1
земляники или

Варенье «Изумрудное»

Это варенье лучше всего варить из крупного незрелого крыжовника. Ягода надрезается, и из нее удаляются семена с частью мякоти. Для этого можно использовать шпильку или маленькую ложечку.

Листья вишни обдать кипятком, опустить в кипящую воду, прокипятить 2—3 мин. и залить кипящим отваром подготовленные ягоды. Ягоды поставить в холодное место на 8—10 часов. Процедить отвар, отбросить вишневые листья и на двух стаканах отвара вскипятить сахарный сироп. В кипящий сироп опустить ягоды и варить не более 12 -15 мин. В конце варки добавить до 10 шт. свежих вишневых листьев и ванилин. Готовое варенье сразу разложить в банки и закрыть крышками.

На 5 стаканов крыжовника — 7 стаканов сахара, 100 г вишневых листьев, 2 стакана отвара.

Землянично-(или малиново-) крыжовниковый джем

От варенья он отличается тем, что ягоды разваривaются, и их нельзя отделить от сиропа.

1 кг зрелого крыжовника очистить от плодоножек и остатков цветков, промыть, дать стечь воде. В эмалированную посуду ссыпать крыжовник, слегка раздавить ягоды, влить 0,5 стакана воды и поставить на огонь. Когда все закипит, ягоды раздавить тщательно деревянной толкушкой и дать прокипеть еще раз. Затем добавить 1 кг промытой и перебранной земляники или малины (ее не моют). Все

вместе должно кипеть 10—15 мин., и тогда постепенно всыпать тула сахарный песок (1 кг), непрерывно помешивая массу до полного загустения.

После этого прокипяченные горячие сухие банки наполнить джемом под самую крышку и закатать. Если у вас есть погреб или холодильник, то можно банки не закатывать. Поставить их сначала прикрытыми марлей на один-два дня в комнате (до образования затвердевшей пленочки), а затем закрыть их пергаментом, предварительно смоченным водкой или спиртом, и завязать.

Мармелад из крыжовника с малиной

В эмалированную посуду всыпать 0,5 кг перебранной малины, размять ее деревянной толкушкой и протереть через сито с крупными отверстиями. В другой эмалированной посуде раздавить 1,5 кг очищенного и промытого крыжовника, влить 0,5 стакана воды, поставить на огонь, прокипятить несколько минут и протереть через сито с крупными отверстиями.

Полученное пюре крыжовника и малины переложить, меряя стаканами, в глубокую сковороду с толстым дном, лучше эмалированную, тщательно перемешать, поставить на огонь и варить на медленном огне 5—10 минут. Всыпать в пюре сахарный песок, из расчета 3/4 стакана на 1 стакан пюре, непрерывно помешивая деревянной ложечкой. Варить до тех пор, пока на дне сковороды перестанет смыкаться полоска, проведенная деревянной ложкой.

Сваренную мас
ную бумагу слоем
комнатной темпе
нет, разрезать на
ном песке или пу
таре, закрытой п

Дом

Спелые, хорош
после мытья в та
стаканов воды н
ленном огне, при
крыжовника дер
его в тазу. Вари
начнет собирать
немного массу
протереть через
разовавшуюся яг
на огонь с доб
500 г на 1 кг ма
загустения. Гото
формочкам для
пудрой, толчены
место.

Загото

Спелые ягод
эмалированной
залить горячей в
поставить на ого
кипения) непрер

Из горячей м
сразу использова
стерилизовать и
добавив по вкусу
снова подогреть
переложить в б

Сваренную массу выложить на пергаментную бумагу слоем 1—1,5 см и подсушить при комнатной температуре. Когда масса подсохнет, разрезать на ромбики, обвалять в сахарном песке или пудре. Хранить в стеклянной таре, закрытой пергаментной бумагой.

Домашняя пастила

Спелые, хорошо промытые ягоды высыпать после мытья в таз и залить водой, не менее 2 стаканов воды на 1 кг ягод. Варить на медленном огне, при этом по мере разваривания крыжовника деревянной лопаткой растирать его в тазу. Варить до тех пор, пока пена не начнет собираться в центре таза. Остывшую немного массу нужно освободить от зерен: протереть через не слишком густое сито. Образовавшуюся ягодную массу снова поставить на огонь с добавлением сахара из расчета 500 г на 1 кг массы. Варить, помешивая, до загустения. Готовую пастилу разложить по формочкам для печенья, присыпать сахарной пудрой, толчеными конфетами — и в холодное место.

Заготовка из крыжовника

Спелые ягоды крыжовника размять в эмалированной посуде деревянным пестиком, залить горячей водой (1/4 стакана на 1 кг ягод), поставить на огонь и нагревать (не доводя до кипения) непрерывно помешивая (30 мин).

Из горячей массы отжать сок (его можно сразу использовать или разлить в банки, простерилизовать и закатать). Оставшуюся массу, добавив по вкусу сахар (можно и без сахара), снова подогреть почти до кипения, сразу же переложить в банки, закатать, перевернуть

3 Заказ № 5516

банки вверх дном и дать остыть. Такой крыжовник — прекрасная начинка для пирогов, из него получаются вкусные кисели и компоты.

Приправа к мясным блюдам

Приготовление ее не требует тепловой обработки. 1 кг недозрелого зеленого крыжовника промыть, обсушить. Взять 200 г зелени укропа, промыть и подсушить. Очистить 300 г чеснока. Все это пропустить через мясорубку, хорошо перемешать и разложить в стерильные баночки емкостью 200 – 300 г. Закрыть пергаментной бумагой, хранить в прохладном месте. Перед подачей на стол добавить сахарный песок по вкусу.

Малина и Ежевика

Ягоды малины используются как в свежем, так и в переработанном виде — их сушат, используют для приготовления варенья, джема, повидла, компотов, соков, сиропов, мармеладов, пастилы.

Плоды малины содержат 5,6—11,5% сахаров, в том числе 2,8—4,3% глюкозы, 1,4—8,1% фруктозы, а также 4—6% клетчатки, 0,9% пектина, 1,5% органических кислот. Из витаминов: 30 мг% витамина С, 0,2 мг% каротина, 0,2—0,45 мг% фолиевой кислоты, 0,05 мг% — рибофлавина и др.

Для переработки используют только свежесобранные ягоды. Если в них встречаются личинки малинового жука, ягоды погружают в раствор поваренной соли (1—2 чайные ложки соли на 1 л воды). Личинки всплывают на поверхность. Ягоды ополаскивают холодной кипяченой водой и обсушивают. Ягоды малины моют, не отрывая плодоножек, в дуршлаге с крупными отверстиями. Если ягоды собраны из своего сада, чистые, здоровые, их лучше не мыть.

Лучшие компоты получаются из сортов малины с темноокрашенными и плотными ягодами: Новость Кузьмина, Красавица, Бар-

наульская, Н
для консерви
из малины со
бледноокраш
ются.

У ежевики
Ее называю
ожиной, рося
сахара, органи
калия, микро
выми и дуби
вполне можс
только свежа

Исстари на
меняли как п
тво. Целебны
тения. Отвар
желудочно-ки
дицина успе
листьями и пр
левания.

Ежевику ко
либо приготов

Подготовить
ягоды. Заполни
горячим сахар
при температур
ки — 7—8 мин

Состав зал
250—300 г сах

наульская, Награда, Высокая. Сорт Мальборо для консервирования непригоден, а компоты из малины сорта Калининградская получаются бледноокрашенными, ягоды легко разваривают-ся.

У ежевики много разных местных прозвищ. Ее называют также кумашихой, дерезой, ожиной, росянкой. Ягоды ежевики содержат сахара, органические кислоты, витамины, соли калия, микроэлементы, ценны они пектиновыми и дубильными веществами. Ежевика вполне может соперничать с малиной не только свежая, но и в заготовках.

Исстари настой сушеных ягод ежевики применяли как потогонное и мочегонное средство. Целебными являются и листья этого растения. Отвар их применяют при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Народная медицина успешно лечила измельченными листьями и примочками из них кожные заболевания.

Ежевику консервируют либо в целом виде, либо приготовив из нее пюре.

Компот из малины
(Способ 1)

Подготовить яркоокрашенные плотные ягоды. Заполнить банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 80—85°С: пол-литровые банки — 7—8 мин., литровые — 12—15 мин.

Состав заливки: на 1 литр воды — 250—300 г сахара.

Компот из малины
(Способ 2)

Подготовленную малину поместить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахарным песком, налить 2—3 столовые ложки воды (лучше малинового сока). Кастрюлю поставить на слабый огонь и, потряхивая время от времени, массу нагреть до 85°С, выдерживая при этой температуре 5 мин. По окончании прогрева массу быстро разложить по банкам до самого верха и закатать.

На 1 кг ягод — 300 г сахара, 2—3 ст. ложки малинового сока или воды.

Компот из малины
(Способ 3)

Подготовленные ягоды залить холодным сиропом, поставить в холодное место на 6—8 часов, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать при температуре 90°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин., трехлитровые — 30 мин.

Состав заливки: на 1 л воды — 700 г сахара.

Компот из малины
(Способ 4)

Подготовленные ягоды выложить в дуршлаг, обдать кипятком, разложить по банкам, заполнив их по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках.

Через 5—7 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края банки. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть их вверх дном.

На 1 л заливки — 300—700 г сахара.

Компот из м

Уложенные в
сиропом, приго
сока красной см
лизовать в кипя
7—8 мин., литро

Компо

Компот ассор
с различными к
диной, крыжовн
яблоками летни
нарезают долька
плечиков, залив
готовленным из
1 л воды. Прогр
пол-литровые ба
15 мин.

Малина

Подготовленн
залить холодным
ягод, поставить в
довести до кипе
выдержать: пол-л
литровые — 12—
3—4 мин., закат

Малина

Подготовленны
рованную посуду
мени, подогреть
пустят сок. В горя
ки, при температу
литровые — 15 м

Компот из малины с соком смородины

Уложенные в банки ягоды залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета: на 1 л сока красной смородины 500 г сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 7–8 мин., литровые – 12–15 мин.

Компот ассорти из малины

Компот ассорти из малины можно готовить с различными компонентами: черной смородиной, крыжовником, земляникой, вишней, яблоками летних сортов. Ягоды моют, яблоки нарезают дольками, укладывают в банки до плечиков, заливают сахарным сиропом, приготовленным из расчета: 300–500 г сахара на 1 л воды. Прогревают при температуре 80°С: пол-литровые банки – 10 мин., литровые – 15 мин.

Малина в собственном соку
(Способ 1)

Подготовленные ягоды, уложенные в банки, залить холодным соком малины или других ягод, поставить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения при температуре 80°С и выдержать: пол-литровые банки – 7–8 мин., литровые – 12–14 мин., в кипящей воде – 3–4 мин., закатать.

Малина в собственном соку
(Способ 2)

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную посуду и, потряхивая время от времени, подогреть на слабом огне, пока они не пустят сок. В горячем виде переложить в банки, при температуре 90°С пастеризовать: пол-литровые – 15 мин., литровые – 20 мин.

Малина натуральная с сахаром

Подготовленные ягоды разложить по банкам, пересыпая послойно сахаром и периодически постукивая по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились. Пастеризовать при 90°С: пол-литровые — 20 мин., литровые — 25 мин.

Малина протертая с сахаром
(Способ 1)

Малину протереть через сито или размять деревянным пестиком и тщательно перемешать с сахаром. Массу нагреть на слабом огне, не доводя до кипения, до полного растворения сахара. Переложить в сухие горячие банки, засыпать сверху сахаром и закрыть полиэтиленовыми крышками.

На 1 кг малины — 1,8 кг сахара.

Малина протертая с сахаром
(Способ 2)

Учитывая то, что при дроблении ягод в процессе хранения витамины разрушаются быстрее, лучше использовать следующий способ приготовления малины, протертой с сахаром: одну треть ягод размять деревянным пестиком, смешать с сахарным песком и добавить остальные две трети ягод. Массу нагреть до полного растворения сахара, довести до кипения, но не кипятить. Ягоды охладить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.

На 1 кг малины — 1,0—1,5 кг сахара.

Малина консервированная с соком из черной смородины

Подготовленные ягоды малины залить соком черной смородины, подогреть на слабом

огне и при помеш
полном раствор
ные банки и зака
На 1 кг малин
2,5 кг сахара.

Малино

Целые чистые
добавить сахар
рильные банки.
лиэтиленовыми
бой температуре
На 1 кг ягод м

Сир

Подготовленн
небольшим колич
– 200 г сахара) и
Сок отжать, доба
воды, тщательно
сок. Смешать сок
дать отстояться
профильтровать.
вести при помещ
кипятить! В горяч
ные бутылки и ба
На 1 кг малино

Варе

Ягоды малины
ком (1—1,2 кг на
холодное место на
бавить полстакана
Варить до готовно
пену, в один прием
ренья, чтобы сохра
лимонной кислоты

огие и при помешивании добавить сахар. При полном растворении сахара переложить в сухие банки и закатать.

На 1 кг малины — 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара.

Малиновый сок из соковарки

Целые чистые ягоды положить в соковарку, добавить сахар и отогнать сок в чистые стерильные банки. Банки закрыть плотными полиэтиленовыми крышками, хранить при любой температуре в темноте.

На 1 кг ягод малины — 200 г сахара.

Сироп малиновый

Подготовленные чистые ягоды смешать с небольшим количеством сахара (на 1 кг ягод — 200 г сахара) и поставить в холод на сутки. Сок отжать, добавить небольшое количество воды, тщательно перемешать и снова отжать сок. Смешать сок первого и второго отжима, дать отстояться 2—3 часа, слить с осадка, профильтровать. Сок смешать с сахаром и довести при помешивании до кипения, но не кипятить! В горячем виде разлить в стерильные бутылки и банки и сразу укупорить.

На 1 кг малинового сока — 1 кг сахара.

Варенье из малины
(Способ 1)

Ягоды малины пересыпать сахарным песком (1—1,2 кг на 1 кг ягод) и поместить в холодное место на 12 часов. После этого добавить полстакана воды и поставить на огонь. Варить до готовности на слабом огне, снимая пену, в один прием. Перед концом варки варенья, чтобы сохранить цвет, добавить 2—3 г лимонной кислоты.

Варенье из малины
(Способ 2)

В кипящий сироп опустить сухие ягоды малины и варить в 2—3 приема с выстаиванием 5—6 часов. Последний раз варить до готовности. Охладить, разложить в сухие стерильные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

На 1 кг малины — 1—1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из малины
(Способ 3)

Ягоды послойно пересыпать сахаром в варочном тазу и поставить в холодильник на 8—10 часов. На слабом огне довести до кипения (чтобы сахар полностью растворился), но не кипятить. Охладить. Разложить в отдельную тару.

На 1 кг малины — 1,5 кг сахара.

Варенье из малины
(Способ 4)

Ягоды послойно пересыпать половинной нормой сахара и поставить в холодильник на 8—10 часов. Сок осторожно слить, добавить в него оставшийся сахар и растворить на слабом огне. Когда сахар полностью растворится, сироп охладить и, переложив в него ягоды, варить до готовности.

На 1 кг ягод — 1,2 кг сахара.

Малиновый джем
(Способ 1)

Очищенные ягоды малины проварить 3—5 мин. в небольшом количестве воды (1 стакан воды на 1 кг ягод) непрерывно помешивая,

неразварившие
бавить сахар и
пену, до готовн
растекаться, а
тенцию. Для со
вить 2—3 г лим
На 1 кг ягод

М

Ягоды пересы
слабом огне до
готовности (18
разложить по ба
пературе 95° С: п
литровые — 22
На 1 кг мали

Малино

Ягоды засып
красной или че
готовности. Пас
На 1 кг мали
кана сока красн

Же
и краси

Выделить сок
дины (через сок
смешать, нагрет
хар. При полном
сильном огне до
чем виде и укуп
месте.
На 1 л малин
смородинового со

неразварившиеся ягоды раздавить ложкой, добавить сахар и варить, помешивая и снимая пену, до готовности. Сироп в джеме не должен растекаться, а иметь желеобразную консистенцию. Для сохранения цвета в конце добавить 2–3 г лимонной кислоты.

На 1 кг ягод — 1 кг сахара.

Малиновый джем
(Способ 2)

Ягоды пересыпать сахаром и, помешивая, на слабом огне довести до кипения. Варить до готовности (18–20 мин.) и в горячем виде разложить по банкам. Пастеризовать при температуре 95°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 22–25 мин.

На 1 кг малины — 100 г сахара.

Малиновый джем по-польски

Ягоды засыпать сахаром, добавить сок красной или черной смородины и варить до готовности. Пастеризовать (см. способ 2).

На 1 кг малины — 600 г сахара, 0,5 стакана сока красной или черной смородины.

Желе из малинового и красносмородинового сока

Выделить сок из малины и красной смородины (через соковарку или соковыжималку), смешать, нагреть до 70–75°С и добавить сахар. При полном растворении сахара варить на сильном огне до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить. Хранить в холодном месте.

На 1 л малинового сока — 0,3 л красносмородинового сока, 500–700 г сахара.

Малина, замороженная с сахаром

Ягоды разложить в один слой на тарелки, посыпать сахарным песком, заморозить, разложить в полиэтиленовые пакеты и герметично упаковать. Хранить при температуре не выше 18°С.

Компот из ежевики

Ягоды осторожно очистить от плодоножек, вымыть в дуршлаге холодной водой и дать воде стечь. Подготовленную ежевику засыпать в пол-литровые банки (примерно 320—350 г ягод) и залить сиропом (при приготовлении его берут 1—1,2 кг сахара на 1 л воды), имеющим температуру 50—60 °С. Банки накрыть крышками, стерилизовать при слабом кипении воды 15 минут и сразу же закатать.

Ежевика с сахаром

Вымытые и просушенные на воздухе ягоды измельчить в мясорубке, добавить сахарный песок (2 кг на 1 кг ягод) и хорошо перемешать. Полученную смесь уложить в сухие банки и закатать крышками. Ягоды с сахаром не стерилизуют. Сахаро-ягодная смесь может сохраняться в прохладном месте без потери витаминов до полугода.

Варенье из ежевики

Подготовленные спелые, но плотные ягоды засыпать сахаром и выдержать 4—5 часов. Выделившийся сок с растворившимся сахаром слить в посуду и довести до кипения, проварить 10 минут. Затем положить в сироп ягоды и продолжать варить еще 15 минут, снимая пену.

Для пасте
очищенных я
хара, для неп
1 кг сахара.

М

Спелую яго
ченную массу
вину и, добави
варить полчас

Ягоды в кас
ставить в печ
ягоды протер
ром (на стак
уварить до гус
и запечь. Охла
харом, разреза
в прохладном

Ежевику су
дней. Если яго
температуре
50°С. Чай со с
бительным дей
крепляющим.
Сушат на зим
Сначала их туш
дывают в стек
потемнели. По
мают, расклады
тени. Такая заг
ной и цветом,

Для пастеризованного варенья на 1 кг очищенных ягод необходимо 700—800 г сахара, для непастеризованного — на 1 кг ягод 1 кг сахара.

Мармелад из ежевики

Спелую ягоду протереть через сито. Полученную массу выпарить в кастрюле наполовину и, добавив сахар (на 1 кг ягод 350 г сахара), варить полчаса, затем разложить в банки.

Пастила

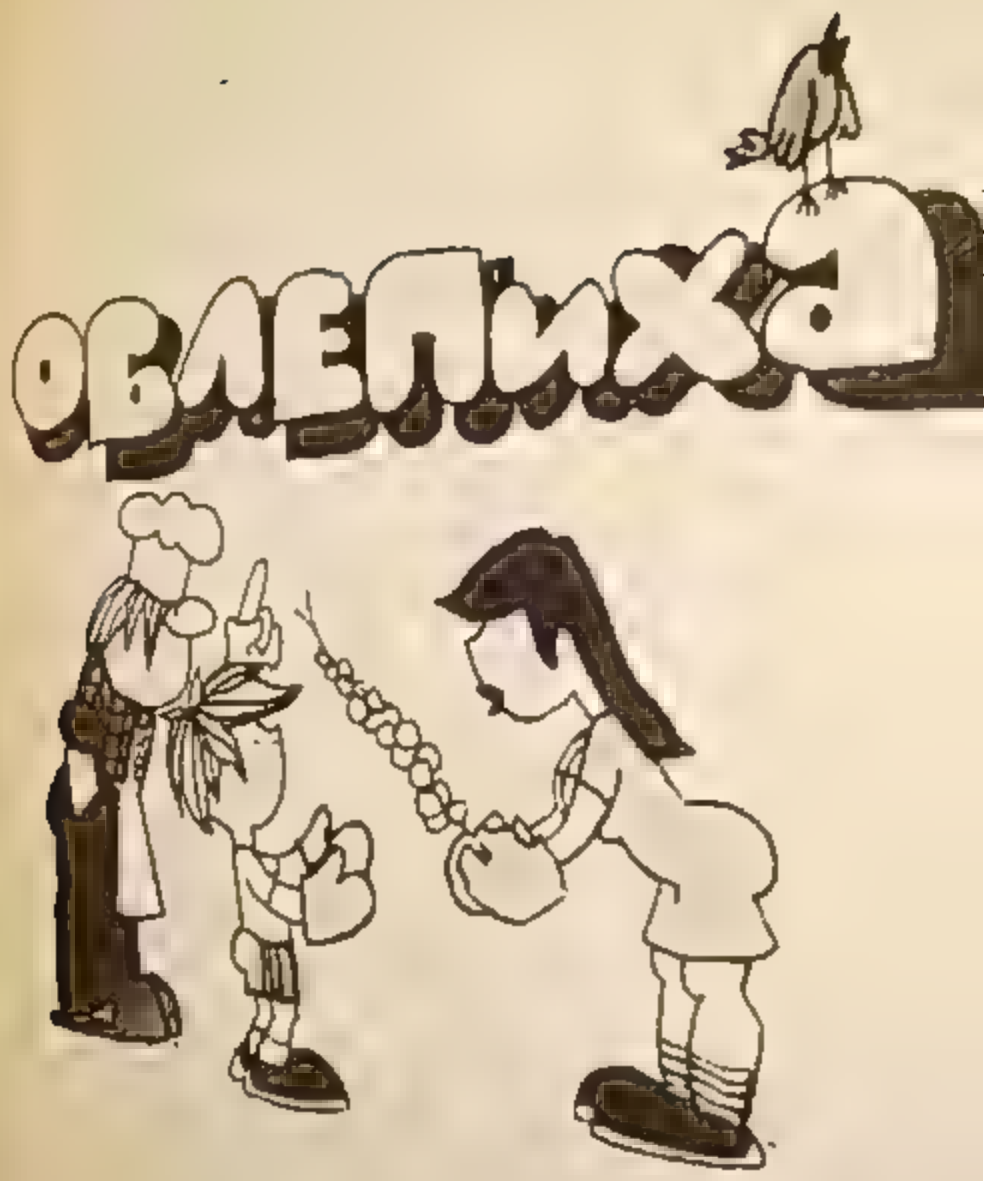
Ягоды в кастрюле с закрытой крышкой поставить в печь или в духовку. Пропаренные ягоды протереть через сито, смешать с сахаром (на стакан пюре полстакана сахара) и уварить до густоты желе. Поместить в лотки и запечь. Охлажденную пастилу посыпать сахаром, разрезать на кусочки и хранить в банках в прохладном месте.

Ежевика сушеная

Ежевику сушат на солнце в течение 2—3 дней. Если ягоды сушат в печи, то сначала при температуре 75°С, потом досушивают при 50°С. Чай со спелой ежевикой обладает слабительным действием, а с недозрелой — закрепляющим.

Сушат на зиму для заварки и листья ежевики. Сначала их туго скручивают на доске и складывают в стеклянные банки, чтобы завяли и потемнели. После ферментации листья вынимают, раскладывают на противнях и сушат в тени. Такая заварка мало отличается от чайной и цветом, и вкусом напитка.

ДЛЯ ЗАМЕТОК



В последние годы облепиха приобрела необычайную популярность у садоводов. И это неудивительно: плоды облепихи исключительно богаты по биохимическому составу. Максимум аскорбиновой кислоты (в среднем у культурных сортов 50—150, а у лучших новых форм — 200 мг% и более) накапливается к периоду ботанической зрелости, когда плоды только приняли соответствующие сорту окраску и величину. Этого витамина много не только в свежей облепихе, но и в продуктах ее переработки.

Каротин растворен в основном в масле мякоти и немного в семени. Максимум его (от 2 до 11 мг%) накапливается к концу сентября.

До самых заморозков в плодах накапливается масло. В свежей облепихе его 2,8—7,8 мг%, а в мороженой — около 8. Вот почему важно выбрать оптимальный срок сбора, естественно, сообразуясь с конкретными особенностями сезона и назначением плодов. Во всех случаях оставлять плоды на дереве до устойчивых морозов во многих зонах России нельзя, потому что, во-первых, они портятся при многократном замораживании в ночное время и оттаивании днем и, во-вторых, их могут склевать птицы.

Плоды облепихи содержат 1,3—4% сахаров, 0,4—0,5% пектиновых веществ (изредка 1,9%)

и 1,16—
ботанич
лишь пр
Чтобы
ценное с
перераб
и кожиц
ценного
применят
гими нек
Продук
ральном
гастритом
вой желуд
1 кг массы
жженой м
чение выз
витамина
ты перера
рованным
или магне
Перед ко
ют от при
браковыва
плоды. Мо
решете или
сохнуть.
При изго
иметь в вид
активных ве
растворимы
сок. В натур
жатся главн
ческие кисл
ральные сол
Для приго

и 1,16—4,2% органических кислот. В переработанном виде облепиха кажется вкусной лишь при большом количестве сахара.

Чтобы рациональнее использовать столь ценное сырье, лучше применять комплексную переработку, полностью использовать мякоть и кожицу плодов, которые содержат много ценного масла, каротиноидов. Шире следует применять и купажирование облепихи с другими некислыми плодами и ягодами.

Продукты переработки облепихи в натуральном виде нельзя употреблять больным гастритом с повышенной кислотностью и язвой желудка. Есть рекомендации добавлять на 1 кг массы продукта 10—15 г пищевой соды или жженой магнезии, но в консервах такое включение вызывает потемнение массы и потерю витамина С. Поэтому лучше готовить продукты переработки натуральными, концентрированными, а разбавлять их раствором соды или магнезии при употреблении.

Перед консервированием облепиху очищают от примесей, отделяют плодоножки, отбраковывают испорченные, размягченные плоды. Моют в холодной проточной воде в решете или дуршлаге, дают стечь воде и обсохнуть.

При изготовлении сока из облепихи следует иметь в виду, что большинство биологически активных веществ, содержащихся в ягодах, не растворимы в воде и поэтому не переходят в сок. В натуральном облепиховом соке содержатся главным образом витамин С, органические кислоты, сахара, гликозиды, минеральные соли.

Для приготовления компотов облепиху со-

бирают в начале созревания ягод, когда ягоды еще твердые.

Компот из облепихи
(Способ 1)

Ягоды моют, обрезают черешки, укладывают в подготовленные банки до плечиков, заливают горячим сиропом (на 1 л воды – 400 г сахара), накрывают крышками и пастеризуют при температуре 95°С: пол-литровые банки – 10 мин., литровые – 15 мин.

Компот из облепихи
(Способ 2)

Ягоды уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды – 900 г сахара). Пастеризовать (см. способ 1).

Компот ассорти
(Способ 1)

Яблоки и груши порезать на дольки, удалить семенную камеру, пробланшировать 3–5 мин. Облепиху, груши, яблоки послойно уложить в банки по плечики, уплотнить и залить кипящим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5–7 мин., литровые 7–10 мин.

На 500 г облепихи – 1 кг яблок и груш, 400–800 г сахара, 1 л воды.

Компот ассорти
(Способ 2)

Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 3–5 мин. в кипящей воде и сразу охладить в холодной. Отобрать крупные, зрелые и твердые плоды шиповника, удалить плодоножки и остатки цветов, разрезать плоды пополам и тщательно очистить от семян и

волосков. Ес
волоски труд
использовать
честве (на ли
облепихи вым
лепиху, яблок
плечики, упло
ным сиропом.
пол-литровые
литровые – 3
На 1 кг обл
повника.
Состав зал
420–450 г сах

Сок на
Приготовлен
вянным пестик
с толстым дном
ных плодов 1 ста
размешать и нас
на винтовом пр
в холщовом (ка
Извлеченный сок
через ситечко ил
лаге. Разлить его
пастеризовать 8–
85°С или в кипяш
ральный использу
приготовления си
подкисления и в
продуктов. Сок мо
лением сахара. Для
смешать с сахарны
зацией и пропастер
На 1 л сока об
0,5 л воды.

волосков. Если плоды шиповника мелкие или волоски трудно отделяются, не разрезать их — использовать целиком и в меньшем количестве (на литровую банку 10—20 шт.) Ягоды облепихи вымыть и удалить плодоножки. Облепиху, яблоки и шиповник уложить в банки по плечики, уплотнить и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые — 15 мин., литровые — 25, трехлитровые — 35—40 мин.

На 1 кг облепихи — 1 кг яблок, 600 г шиповника.

Состав заливки: на 1 литр воды — 420—450 г сахара.

Сок натуральный из облепихи

Приготовленные плоды раздавить деревянным пестиком в эмалированной кастрюле с толстым дном. Добавить на 1 кг измельченных плодов 1 стакан подогретой до 70°С воды, размешать и настаивать 30 мин. Затем отжать на винтовом прессе (если плодов много) или в холщовом (капроновом) мешочке руками. Извлеченный сок нагреть до 70°С и процедить через ситечко или марлю, выстланную в дуршлаге. Разлить его в пол-литровые бутылки и пастеризовать 8—10 минут при температуре 85°С или в кипящей воде 3—4 мин. Сок натуральный используют как полуфабрикат для приготовления сиропа, желе, киселей и для подкисления и витаминизирования других продуктов. Сок можно приготовить с добавлением сахара. Для этого приготовленный сок смешать с сахарным сиропом перед пастеризацией и пропастеризовать.

На 1 л сока облепихи — 0,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Желе облепиховое

Желе получают из плодов, содержащих не менее 1% пектиновых веществ. В плодах облепихи это бывает редко. Чаще приходится добавлять на 1 л облепихового сока 0,7–0,8 л яблочного. Желе варят в неглубокой посуде небольшими порциями (не более 1 литра) на умеренном огне, вводя сахар в два приема – в начале варки на 1 л сока 400 г сахара и за 5–10 мин. до окончания еще 400 г. Желе готово, когда температура кипения массы достигает 105°С, или когда масса уварится на 1/3 первоначального объема. Его разливают в сухие горячие стерильные банки, выстаивают 10–12 ч. На поверхность желе кладут кружочек пергамента, вырезанного по внутреннему диаметру горловины банки, смоченного в водке. Сверху банку закрывают крышками.

Облепиховый сироп с сырым джемом

Пробланшировать подготовленные ягоды облепихи (твердые) 1 мин. в воде, нагретой до 90°С, протереть через сито из нержавеющей стали. Один литр с мякотью смешать с 1,7 кг сахара. Дать смеси отстояться в стеклянной банке под крышкой до расслоения в темном прохладном месте. Затем на дно банки опустить резиновый шланг и с помощью подсасывания слить нижнюю светлую фракцию (прозрачный сироп) в бутылки. Закрыть плотными пробками. Пропорцию сахара можно уменьшить до 1 кг на 1 л сока с мякотью, но тогда и сироп, и оставшийся джем – верхняя часть, содержащая мякоть с маслом, нужно или хранить в холодильнике, или пастеризовать.

Получени
Его пере
закрываю
ложенным

Облепих
огне в низ
объема. П
зрачная ма

Банки за
слаивая сах
на 6–8 ч.,
сахаром и
85°С: пол-л
мин.

На 1 кг об

Обле

Подготовл
реть через с
протираются
в горячей вод
с сахаром, под
до 70°С, до по
переложить в
при температ
мин., литровы

На 1 кг пюр

Подготовлен
в горячей воде
стечь воде и пр
ющей стали. О

Полученный джем — нежной консистенции. Его перекладывают в стерильные банки и закрывают пластмассовыми крышками с подложенным под них пергаментом.

«Облепиховый мед»

Облепиховый сироп уварить на умеренном огне в низкой посуде до 2/3 первоначального объема. Получится вкусная, янтарная, прозрачная масса, похожая на свежий мед.

Облепиха с сахаром

Банки заполнить ягодами облепихи, пересыпая сахаром. Поставить в холодное место на 6—8 ч., затем дополнить банки ягодами с сахаром и пастеризовать при температуре 85°С: пол-литровые — 15 мин., литровые — 20 мин.

На 1 кг облепихи — 400—500 г сахара.

Облепиха протертая с сахаром

Подготовленные обсушенные ягоды протереть через сито. Если ягоды твердые и плохо протираются, пробланшировать их 2—3 мин. в горячей воде. Полученное пюре перемешать с сахаром, подогреть на слабом огне примерно до 70°С, до полного растворения сахара. Массу переложить в горячие банки и пастеризовать при температуре 80°С: пол-литровые — 15 мин., литровые — 20 мин.

На 1 кг пюре облепихи — 0,8—1 кг сахара.

Пюре облепиховое
(Способ 1)

Подготовленные ягоды бланшируют 1 мин. в горячей воде при температуре 85°С. Дают стечь воде и протирают на сите из нержавеющей стали. Один кг протертой массы сме-

шивают с 0,5 кг сахара и нагревают до 90°С. Выдерживают при этой температуре 5 мин., разливают в стерильные, прогретые в духовом шкафу банки емкостью 2—3 л. Если пюре заполняют маленькие банки, их пастеризуют.

Очень вкусное и полезное пюре можно сделать из облепихи и яблок, груш, боярышника, тыквы, шиповника. Для этого яблоки или груши распаривают на пару и протирают на сите. Потом 2 части яблочного или грушевого пюре смешивают с 1 частью облепихового пюре и 1 частью сахара. Плоды боярышника бланшируют 3—4 мин. в кипящей воде, протирают и смешивают 1 часть боярышникового пюре с 2 частями облепихового пюре и с 1 частью сахара. Можно 3 части распаренной и протертой тыквы смешать с 1 частью облепихового пюре и 10% сахара. Хорошее сочетание — 2 части пюре из очищенного от семян, бланшированного 3—4 мин. и протертого шиповника с 2 частями облепихового пюре и 20% сахара.

Пюре облепиховое
(Способ 2)

Подготовленные ягоды ошпарить кипятком, откинуть на сито, дать стечь воде, протереть и смешать с песком, разложить в банки и пастеризовать при температуре 85°С: полулитровые — 15 мин., литровые — 20 мин.

На 1 кг ягод — 500 г сахара.

Варенье из облепихи
(Способ 1)

Перебранные и промытые ягоды залить кипящим сахарным сиропом и поставить в холодное место на 3—4 часа. Затем сироп слить и варить отдельно от плодов до темпе-

ратуры
почти го
(приблиз
им облеп
варить 1
вать бан
или мета
прокладк
бами. Вар
мешая ба
туре воды
банка, зам
На 1 кг

Перебра
заморозко
сахарным
поставить
отделения
возможност
тить сироп
опустить яг
прием.
На 1 кг о

Сечкой из
опустить в к
20 мин. Порц
варить варен
На 1 кг о
орехов, 1,5 кг

ратуры кипения 105°С, т. е. до консистенции почти готового сиропа. Сироп слегка охладить (приблизительно 20—30 мин.) и снова залить им облепиху. Поставить на средний огонь и варить 10 мин. с момента закипания. Закрывать банки лучше стерильными стеклянными или металлическими крышками с резиновыми прокладками и пружинными зажимами-скобами. Варенье надо интенсивно охладить, помещая банки в емкости с водой при температуре воды 60°С и осторожно, чтобы не лопнула банка, заменяя ее водой холодной.

На 1 кг облепихи — 1,5 кг сахара, 0,8 л воды.

Варенье из облепихи
(Способ 2)

Перебранные зрелые ягоды, собранные до заморозков, вымыть, обсушить и засыпать сахарным песком. Варочный тазик с ягодами поставить в холодное место на 8—10 часов для отделения сока. Отделить сок от ягод, по возможности перенести весь сахар и вскипятить сироп. В кипящий сироп порциями опустить ягоды и варить до готовности в один прием.

На 1 кг облепихи — 1,5 кг сахара.

Варенье из облепихи с грецкими орехами

Сечкой измельчить ядра грецких орехов, опустить в кипящий сахарный сироп и варить 20 мин. Порциями добавить ягоды облепихи и варить варенье до готовности.

На 1 кг облепихи — 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Пастила из облепихи

Выжимки облепихи, оставшиеся от приготовления сока, пропустить через мясорубку, перемешать с сахарным песком, на деревянном катке раскатать слой толщиной 1 см, подсушить в духовке или комнате, нарезать ромбиками, пересыпать сахарной пудрой, сложить в стеклянные банки. Хранить в прохладном месте.

На 1 кг выжимок облепихи — 600 г сахара.

Облепиха натуральная

Свежесобранные ягоды облепихи (немытые) уложить в банки, бутыли, залить охлажденной кипяченой водой, закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить на холоде.

Приготовление облепихового масла в домашних условиях

Облепиховое масло — весьма эффективное средство при лечении воспалительных процессов, ожогов кожи, язвы желудка и других заболеваний. Кроме лечебных целей облепиховое масло можно использовать в пищу. Для этого его сильно (1:5) разбавляют растительным маслом. Это очень вкусная заправка для салатов, винегретов, отварного картофеля.

Масло, приготовленное дома, отличается от того, что делают в специальных условиях, но полезные свои качества сохраняет.

Существует несколько способов:

Способ 1. Помыть и подсушить ягоды облепихи. Растереть их деревянной толкушкой (в керамической или эмалированной посуде). Отжать сок, слить его в прошпаренную банку и оставить на сутки в темном и прохладном месте. Затем собрать с поверхности выделив-

шееся масло (с килограмма ягод его получается 70—80 г).

Способ 2. Ягоды вымыть и высушить в темном месте. Тщательно измельчить (можно использовать для этого кофемолку). Залить подогретым растительным маслом так, чтобы оно только слегка закрыло массу. Выдержать неделю при комнатной температуре в темном месте, время от времени перемешивая; затем ягоды отжать, а полученному маслу дать отстояться. Осторожно слить осадок: он не должен попасть в масло.

Способ 3. Проверен в биохимлаборатории и рекомендован известным биохимиком, физиологом профессором Л. И. Вигировым.

Снимают плоды облепихи с дерева в стадии потребительской зрелости в конце августа—начале сентября, когда они становятся упругими и приобретают цвет своего сорта. В это время достигают своего оптимума не только физические свойства плодов, но и соотношение витамина С и масла в них. Если снять плоды раньше, тогда витамина С будет больше, а масла меньше, снять позже — будет меньше витамина С и больше масла.

Плоды перебрать, промыть в холодной воде (кипяченой), дать стечь через дуршлаг, обсушить. Затем плоды протереть через сито или, раздавив деревянным пестиком, отжать через марлю или пропустить через соковыжималку. Получается сок с мякотью и остаток — жом, содержащий кожицу плода, часть мякоти и семена. Сок можно законсервировать, слив его в пастеризованную посуду, добавив туда на 1 кг сока 1,2—1,5 кг сахара, перемешать его и

дать сахару раствориться, на что требуется 2 дня при 4—5-кратном перемешивании. Затем разлить в стерилизованные стеклянные банки, закупорить крышкой, лучше железной, и хранить в холодильнике, внизу. Сок при таком способе приготовления хранится без закисания более года.

Жом слоем 0,3—0,5 см разложить на пергаментной бумаге и хранить на подоконнике или на батарее, а когда много — на столе, при периодическом помешивании. В это время важно не допустить загнивания жома (в местах скучивания образуется серая плесень). Во избежание этого нужно как можно суше отжать жом. И еще, на второй-третий день сушки все комочки жома размять в тонкий ровный слой на бумаге.

Через 15—20 дней жом высыхает, но шуршать не будет, так как он масляный. По истечении этого времени сухой жом протереть руками в ладонях, тем самым отделить семена от мякоти, затем отделить семена от жома. Для этого на лист фанеры под углом 30—40 градусов ссыпать жом на верхнюю часть фанеры с высоты 20—25 см. Жом сбегает вниз. Семена, ударяясь в фанеру, падают дальше от мякоти вниз. Их собирают для посева, а жом складывают в мешочек из материала и хранят в комнате в сухом месте или сразу используют для дальнейшей переработки. Для этого пропускают его через кофемолку. За один прием помещать в емкость кофемолки две-три столовые ложки сухого жома и перемалывать 25—30 секунд. Получается жомовая мука, которую просеять через мелкое сито. В этой муке больше биологически активных веществ, зна-

чит, она более целебна, нежели мука, которая не просеяна через сито — со значительным количеством семечек плодов. Полностью же отделить все семена от жома в домашних условиях трудно. Жомовую муку можно хранить более года и по необходимости использовать ее для приготовления масла.

Делают это так. Чистую банку емкостью 0,8 л или другую стеклянную посуду заполняют жомовой мукой с таким расчетом, чтобы верхний уровень слегка уплотненной муки (постукиванием банки о стол) был ниже верха банки на 2–3 см. Затем наливают подогретое до 50°С оливковое, подсолнечное, кукурузное или хлопковое масло. Оливковое не имеет запаха, а главное, настой облепихового масла на оливковом масле дольше хранится без закисания. Все тщательно перемешивают и считают законченной заливку масла, если после оседания жомовой муки сверху будет слой чистого масла 1–1,5 см. В банку емкостью 0,8 л растительного масла входит 0,5 л. Затем банку ставят в темное место при комнатной температуре на 6–8 дней и ежедневно помешивают деревянной палочкой. За это время биологически активные вещества по закону диффузии извлекаются из жомовой муки и переходят в растительное масло. После этого содержимое банки надо отжать через два-три слоя марли. И получается 5–10-процентный настой облепихового масла (в зависимости от сорта и погодных условий произрастания плодов). Слитый настой облепихового масла отстаивают два дня и сливают с отстоя. Затем еще раз повторяют операцию. Чем меньше отстоя, тем дольше хранится масло без заки-

сания. Чистый настой масла разливают в пузырьки под пробку и хранят в темном прохладном месте, лучше в холодильнике. Следует учитывать то, что через год хранения лечебные свойства настоя облепихового масла уменьшаются на 50 процентов.

Концентрацию настоя облепихового масла можно увеличивать. Для этого его следует нагреть до 50°С, залить в банку, заполненную очередной порцией неиспользованной жомовой муки.

Способ 4. Сырые ягоды пропускают через мясорубку с приставкой, отжимают сок, сливают в отдельный сосуд. Отжимки высушивают и в сухом виде мелют в кофемолке, семена дробятся в порошок, который заливают водой на 2—3 суток. Ставят в теплое место, происходит брожение массы, и масло всплывает на поверхность. Собирают масло с поверхности облепихового сока и с поверхности разведенных водой отжимок. Это масло биологически чистое, без примесей, прозрачное и хорошего вкуса, с высокими лечебными свойствами.

Хранят масло в холодильнике, в стеклянной бутылке или банке.

Рябина черноплодная и лесная

Плоды черноплодной рябины и рябины лесной широко используются при переработке. В черноплодной рябине (аронии) немного витамина С — 10—15 мг %, Р-активных веществ — от 1500 до 2000 мг %, количество их может достигать 3750 мг %, каротина — 2,4. Кроме перечисленных выше витаминов, она содержит: витамины группы В, йод и другие.

В плодах рябины лесной содержится до 4,8% фруктозы, 3,8% глюкозы, 0,7% сахарозы, много ценных органических кислот — яблочной (2,8%), винной, янтарной.

Из плодов рябины можно приготовить компоты, желе, варенье, мармелад, пастилу. Плоды черноплодной рябины малоароматичны и не отличаются высокими вкусовыми достоинствами. Вкус их довольно специфичный, поэтому заготавливать ее лучше всего в смеси с кислыми плодами и ягодами.

Плоды необходимо перед переработкой подготовить: промыть проточной водой, рассортировать по размеру, удалить мятые, поврежденные ягоды, отделить ягоды от щитков.

Компот из черноплодной рябины

Подготовленные ягоды пробланшировать при температуре 90–95°С 2–3 мин., уложить в банки до плечиков и залить горячим (80–85°С) сахарным сиропом и выдержать от 2 до 6 часов. Пастеризовать при температуре 95°С: пол-литровые банки 15–20 мин., литровые банки – 20–25 мин.

Состав заливки: на 1 л воды – 500–700 г сахара.

Вкус компота улучшается, если для заливки брать подслащенный яблочный сок (250–350 г сахара на 1 л сока). Плоды черноплодной рябины с яблочным соком мягче, нежнее и гармоничнее по вкусу. Можно готовить компоты «ассорти» (черноплодная рябина с яблоками, облепихой, грушей), но в этом случае рябины должно быть не более 15%.

Компот из черноплодной рябины

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом, добавить 3–4 г лимонной кислоты. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 мин.

Состав заливки: на 1 литр воды – 400–600 г сахара, 3–4 г лимонной кислоты.

Компот на плодово-ягодном сиропе без сахара

Подготовленные ягоды рябины замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Плоды уложить в банки и залить кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 мин., литровые – 25 мин.

Натуральные соки из аронии

Подготовленные плоды дробят или разлавливают. Дробленую массу (мезгу) нагреть в водяной бане (ванне, кастрюле) до температуры 40°С, затем отжать через ручной пресс, соковыжималку, матерчатый мешочек и т. п., процедить через марлю в подготовленную посуду, лучше стеклянную банку емкостью 0,5—1,0 л. Затем сок пастеризовать 15—20 мин. с момента закипания воды. Доведенный до кипения сок можно разливать в трехлитровые банки и сразу же герметически укупоривать.

Чтобы улучшить вкус натурального сока аронии, можно добавить сахарный песок (50 г на 1 л сока) или яблочный сок (30—50%).

Сахарный песок лучше добавлять не перед консервированием, а перед употреблением.

Применяя натуральный сок черноплодной рябины, необходимо помнить, что он рекомендуется для лечения гипертонической болезни, атеросклероза и противопоказан при некоторых желудочных болезнях.

Варенье из черноплодной рябины

Бланшированные и охлажденные ягоды залить кипящим сиропом, довести до кипения и варить до готовности.

На 1 кг аронии — 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Варенье из черноплодной рябины, приготовленное в скороварке

Заложить в скороварку чисто вымытый вишневый лист, ягоды, половину нормы сахара и залить водой. Закрыть крышку скороварки, поставить на огонь и с момента кипения (скороварка «шипит») варить 10 минут. Скороварку охладить, чтоб можно было открыть

крышку, переложить варенье в варочный таз, удалить вишневый лист, добавить вторую половину сахара, размешать и с момента закипания варить до готовности (примерно 20 мин.).

На 1 кг ягод черноплодной рябины — 1,2 кг сахара, 50 г вишневого листа, 400 г воды.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

(Способ 1)

Подготовленные ягоды и нарезанные дольками очищенные от кожицы и сердцевины яблоки бланшировать в кипящей воде 3—5 мин. Охладить, положить в варочный таз, залить сахарным сиропом и варить в 2—3 приема до готовности.

На 0,5 кг аронии — 0,5 кг яблок, 1,3 кг сахара, 0,5 л воды.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

(Способ 2)

Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде 3—5 мин., охладить, дать стечь воде и положить в варочный таз. Из двух стаканов воды и 500 г сахара приготовить сироп и залить им ягоды. Довести до кипения, кипятить 3—4 мин. и оставить на 8—10 часов. Ягоды вновь довести до кипения, добавить сахар и варить до готовности.

Яблоки нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины, бланшировать 8—10 мин., не доводя до разваривания. За 15—20 мин. до окончания варки в варенье выложить яблоки. Чтобы яблоки равномерно перемешались, потряхивать тазик время от времени

круговыми движениями. В конце варки добавить в варенье лимонную кислоту и ванильный сахар или корицу.

На 1 кг ягод — 300 г яблок, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 5—7 г лимонной кислоты, ванилина или корицы.

Джем из черноплодной рябины и айвы японской

Подготовленные ягоды аронии варить до полного разваривания в малом количестве воды. Добавить сахар и варить 5—10 мин. Нарезанные кусочки айвы японской положить в разваренную массу и варить джем до готовности: он густеет, и плоды айвы японской становятся прозрачными. Горячий джем поместить в простерилизованные банки.

На 1 кг аронии — 0,4 кг айвы японской, 1—1,6 кг сахара, 0,2 л воды.

Маринад из черноплодной рябины

Готовят сладким без уксуса. Лучше для маринада брать плоды черноплодной рябины с яблоками (ассорти). Уложенные в банки плоды до плечиков заливают горячей маринадной заливкой, выдерживают 4—6 ч., затем пастеризуют при температуре 85—90°С 15 мин., герметически укупоривают.

Состав заливки: на 1 л воды — 670 г сахара, 3—4 шт. душистого перца, 1—2 шт. гвоздики и корицы, доводят до кипения.

Смоква из рябины

Ягоды из черноплодной рябины пропустить через мясорубку, выложить в посуду с толстыми стенками, засыпать сахарным песком и поставить на огонь. Варить до густоты сметаны, затем добавить сок кислых яблок или

1 г лимонной кислоты с апельсиновыми корочками, пропущенными через мясорубку, и варить до загустения. Массу охладить, выложить на блюдо или противень, покрытый пергаментной бумагой (ее смазывают маслом) слоем 1–1,5 см, поставить для подсушивания. Высушенную массу разрезать на дольки, пересыпать сахаром или пудрой и хранить в стеклянных банках.

На 1 кг рябины — 300 г сахара, 300 г сока яблок, 200 г цедры.

Компот из рябины

Подготовленные ягоды бланшировать 3–4 мин., охладить, уложить в банки по плечики. Залить рябину в банках кипящим сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки 10 мин., литровые — 15.

Состав заливки: на 1 л воды — 250–500 г сахара.

Варенье из лесной рябины
(Способ 1)

Ягоды залить холодным сахарным сиропом. На следующий день сироп слить, вскипятить, охладить и снова залить ягоды на сутки. На следующий день варить на медленном огне до готовности.

На 1 кг ягод — 1,5 кг сахарного песка, 2 ст. воды.

Варенье из лесной рябины
(Способ 2)

Ягоды рябины бланшировать 3–5 мин. в кипящей подсоленной воде (30 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде и опустить в кипящий сахарный сироп. Охладить и настаи-

вать 8—10 часов, затем варить до готовности.

На 1 кг рябины — 1 кг сахара, 0,5 л воды, соль.

Варенье из лесной рябины
(Способ 3)

Ягоды рябины бланшировать 3—5 мин. в кипящей подсоленной воде (30 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде. Охлажденные ягоды залить сахарным сиропом, приготовленным из половины нормы сахара. Через 3—4 часа сироп слить, довести до кипения и кипятить 5—6 мин. Плоды залить кипящим сиропом и снова поставить на 3—4 часа. Эту операцию проделать еще 2 раза. Оставшийся сахар добавить в сироп во время второй и третьей варки. После третьей варки довести до готовности.

На 1 кг рябины — 1,5 кг сахара, 800 г воды, соль.

Варенье из лесной рябины
(Способ 4)

Ягоды рябины бланшировать 3—4 мин., слить воду, рябину высыпать в таз с горячим сиропом, выдержать 2 часа, а затем варить на слабом огне до готовности. При варке таз несколько раз снять с огня для выстаивания. В конце варки добавить 3—4 г лимонной кислоты.

На 1 кг ягод — 1,3 кг сахара, 3,5 стакана воды.

Варенье из лесной рябины с яблоками

Ягоды рябины бланшировать 2—3 мин. в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). Яблоки, порезанные на дольки, и рябину залить

сиропом и варить в 3 приема (способ 1).

1 кг рябины — 500 г яблок, 2 кг песка, 2 стакана воды.

Рябина на меду

Рябину, собранную после морозов или помещенную предварительно в морозильную камеру, проколоть, опустить в кипяток, накрыть кастрюлю крышкой и держать до тех пор, пока рябина не отмякнет. Откинуть ягоды на дуршлаг.

Вскипятить сироп из 0,5 кг меда, добавить 1 кг рябины и варить до готовности.

На 1 кг рябины — 0,5 кг меда, 2 стакана воды.

Мармелад из лесной рябины и яблок

Плоды рябины промыть, перебрать и проморозить в морозильной камере или на морозе. Опустить ягоды в кипящий соленый раствор (20—30 г соли на 1 л воды) на 2—3 мин. и немедленно охладить. Дольки яблок смешать с рябиной, залить водой или яблочным соком и варить до размягчения. Протереть массу через мелкое сито или механическую шнековую соковыжималку. На стакан протертой массы добавить 3/4 стакана сахара и варить на медленном огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. За 10 мин. до окончания варки добавить еще 1/4 стакана сахара. Мармелад готов, когда проведенная по дну таза или другой емкости бороздка не будет сразу смыкаться.

Мармелад из рябины любого сорта

Подготовленную рябину ссыпать в таз, залить водой (2 стакана на 1 кг ягод) и поставить на слабый огонь. Когда ягоды становятся

мягкими, их протереть через сито; на 1 кг протертой массы добавить 800 г сахара (для черноплодной рябины — 600 г), поставить на огонь и, помешивая, варить до готовности (масса легко отделяется от дна таза). Готовый мармелад выкладывают на блюдо, смоченное холодной водой, выравнивают ножом, подсушивают на воздухе, затем нарезают и обсыпают сахарным песком. Хранят в стеклянных банках, закрытых пергаментной бумагой.

Повидло из лесной рябины, моркови и яблок

Плоды рябины промыть, перебрать и проморозить в морозильной камере. Опустить ягоды в кипящий соленый раствор (20–30 г соли на 1 л воды) на 2–3 мин. и немедленно охладить. Бланшированную до мягкости морковь, порезанную предварительно кубиками, дольки яблок смешать с ягодами рябины и залить водой или яблочным соком. Варить на медленном огне, пока все компоненты не будут мягкими.

Быстро протереть массу через дуршлаг, снова поставить на огонь, варить 8–10 минут и добавить сахар. Варить, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, пока повидло не станет густым. Переложить горячее повидло в сухие стерильные банки и закатать.

На 600 г лесной рябины — 300 г яблок, 100 г моркови, 600 г сахара, 1,5 стакана воды или сока.

Пастила

В кастрюлю всыпать 10 стаканов спелой рябины, раздавить их пестиком и поставить в духовку на средний жар. Как только начнет

выделяться сок, ягоды перемешать. Когда ягоды станут мягкими, вынуть их из духовки, протереть через сито, охладить, взвесить и взбить, постепенно добавляя сахар (700 г на 1 кг массы), пока он полностью не растворится. Взбитую массу выложить на противень, покрытый пергаментной бумагой, и подсушить на воздухе. Подсушенную пастилу нарезать кубиками и хранить в стеклянной таре.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Садоводы-любители широко культивируют красную и черную смородину. Ягоды смородины ценятся не только за вкус, но и за высокое содержание комплекса витаминов, главным из которых являются витамины С и Р.

На Урале ягоды черной смородины содержат витамина С до 300 мг%, в зависимости от сорта. Красная смородина значительно уступает по содержанию витамина С черной смородине (80 мг%), но превосходит по сумме органических кислот.

Ягоды смородины богаты витаминами B_1, B_2, PP, Е и другими, пектиновыми веществами и минеральными солями, а красная смородина особенно ценна содержанием кумаринов.

В ягодах черной смородины содержится мало окислительных ферментов, поэтому витамин С хорошо сохраняется в процессе переработки.

Из красной и черной смородины готовят компоты, соки, варенья, желе. Маринованная красная смородина — хорошая приправа к мясным и рыбным блюдам. Продукты переработки обладают часто диетическими и лечебными свойствами. При выборе способа переработки черной смородины отдайте пред-

почтение тем, при которых ягоды не подвергаются длительной термической обработке и используется малое количество сахара. Опытные хозяйки знают, что при варке черная смородина грубеет и вкус варенья ухудшается. Большое количество сахара (особенно при соотношении 1 кг ягод — 2 кг сахара), используемого при приготовлении «сырого» джема, «холодного» пюре, приводит к тому, что для усвоения этого продукта организму требуется большое количество витаминов B_1, B_2, PP, витамина С, — в 5—7 раз больше, чем его содержание в протертом продукте. Употребляя протертые ягоды с большим содержанием сахара в зимнее время, мы даем нагрузку своему организму. Следовательно, смородину нужно заготавливать с меньшим количеством сахара и другими способами.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Компот из красной смородины

Чистые ягоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 80°С: пол-литровые банки — 10 мин., литровые — 15 мин. или стерилизовать в кипящей воде соответственно 5—7 мин.

Состав заливки: на 1 л воды — 400 г сахара.

Варенье из красной смородины

В кипящий сироп опустить ягоды (используют крупноплодные сорта), встряхнуть варочный таз и варить на среднем огне 20 минут. В конце варки добавить ванилин.

На 1 кг ягод — 1,2—1,4 кг сахара, 1 стакан воды.

Мармелад из красной смородины

Ягоды распарить под крышкой с небольшим количеством воды до размягчения и протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности (масса должна увариться до 1 кг).

На 1 кг ягод красной смородины – 550 г сахара.

Желе

Отжать сок из ягод белой и красной смородины с помощью соковарки, электросоковыжималки. В 200 г сока растворить при тщательном перемешивании 250 г сахарного песка, сироп разлить в мелкие баночки, чтобы употребить в один-два приема, накрыть пергаментом и завязать. Хранить в холодном месте. Более вкусное и ароматное желе можно приготовить из смеси соков малины, черной и красной смородины в соотношении 1:1:3.

На 200 г сока малины – 200 г сока черной смородины, 600 г сока красной смородины, 1 кг 250 г сахара.

Маринованная красная и белая смородина

Ягоды крупноплодных сортов красной и белой смородины вымыть, просушить, снять с веточек. Наполнить банки ягодами до плечиков, осторожно постукивая банки по столу, чтобы ягоды легли плотнее.

Вскипятить маринад, охладить, процедить, залить им ягоды. Поставить банки в кастрюлю с холодной водой, накрыть жестяными крышками. Медленно нагреть воду до температуры кипения и стерилизовать банки любой емкости 3 мин.

Маринованные ягоды подаются к мясным блюдам.

Состав заливки (способ 1): 250 г воды — 500 г сахара, 200 г чистого сока этих ягод, 60 г 6%-ного столового уксуса, гвоздика, корица и душистый перец (8—10 штук на литровую банку).

Состав заливки (способ 2): на 1 л воды — 0,12—0,15 л столового уксуса, 750 г сахара. На литровую банку — 8—10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Состав заливки (способ 3): на 500 г воды — 150 г 6%-ного уксуса, 400 г сахара и специи (по 5—6 штук душистого перца и гвоздики, небольшой кусочек корицы).

(Способ 3 — маринад подается к рыбным и мясным блюдам).

Приправа красносмородиновая по-азербайджански

В свежеотжатый сок красной смородины добавить сахар и уварить до 1/3 объема. Разлить в горячем виде в пол-литровые бутылки, сразу укупорить сургучом или смолкой. Эту приправу подают к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам.

На 1 л сока из красной смородины — 100 г сахара.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Компот из черной смородины

(Способ 1)

Чистые ягоды плотно уложить в банки и залить горячим сиропом. Пастеризовать при температуре 90°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 20 мин.

Состав заливки: на 1 литр воды — 1,5 кг сахара.

Компот из черной смородины
(Способ 2)

Чистые ягоды высыпать в кастрюлю и залить сахарным сиропом (250 г сахара на 1 литр воды), нагреть до кипения и оставить на ночь. На другой день ягоды уложить в банки, сироп нагреть в кастрюле до кипения, добавить сахар (из расчета 100—150 г на 1 л сиропа), прокипятить до полного растворения сахара в сиропе и затем залить им ягоды в банках. Пастеризовать компот при 90°С: пол-литровые банки — 15 мин. литровые — 20 мин.

На 10 пол-литровых банок компота — 3,5—4 кг смородины, 1,4 кг сахара, 3,5 л воды.

Компот из черной смородины
(Способ 3)

Сухие, чистые ягоды опустить в охлажденный до 60°С сахарный сироп на 1—2 мин., вынуть, уложить в банки по плечики. Залить ягоды кипящим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 мин. литровые — 20 мин.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,8—1,2 кг сахара.

Компот из черной смородины
(Способ 4)

Отобранные крупные ягоды уложить в банки до плечиков, залить сахарным сиропом, поставить в кастрюлю с холодной водой, довести до 80°С: пол-литровые банки прогреть 10 мин. литровые — 14 мин. или в кипящей воде — 4—6 мин.

Состав заливки: на 1 литр воды — 350—400 г сахара.

Компот из черной смородины
(Способ 5)

Заполненные ягодами банки залить кипяченой водой или соком смородины, малины или летних яблок (без сахара). Затем повторить процесс тепловой обработки четвертого способа.

Компот из черной смородины
(Способ 6)

Пол-литровые банки заполнить ягодами, пересыпая послойно сахарным песком и осторожно постукивая ими о стол (100 г песка и две столовые ложки холодной кипяченой воды). Накрыть крышками и поставить в кастрюлю с холодной водой, прогревать при температуре 80°С в течение 20 мин.

Компот из черной смородины
(Способ 7)

Ягоды высыпать в эмалированную посуду, добавить сахар, 2—3 столовые ложки воды или смородинового сока, поставить на огонь, накрыть крышкой и, помешивая, при температуре 85°С выдержать 5 минут. Заполнить ягодами с сиропом горячие стерильные банки под самую крышку поочередно и закатать.

На 1 кг ягод — 500 г сахара.

Черная смородина почти без сахара

Промытые ягоды выложить в таз для варки варенья, всыпать сахар и, помешивая, нагреть до 60°С. Если нет термометра, следите за ягодами: как только масса начнет шевелиться, перемешайте ее от краев к середине и снимите с огня, не допуская появления пены. Выложите ягоды в горячие стеклянные банки и закатайте.

Хранить на холоде.

На 1 кг смородины — 125 г сахара.

Пюре черносмородиновое с сахаром

Ягоды распарить под крышкой с небольшим количеством воды и протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром, подогреть до 70—80°С, растворить в нем сахар и разлить массу в банки. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 20 мин., двухлитровые — 25—30 мин.

На 1 кг ягод — 0,8 — 1 кг сахара, полстакана воды.

Черная смородина с сахаром

Чистые, сухие ягоды перемешать с сахаром и уложить в банки. На 10—12 часов банки поставить в холодное место, а затем дополнить их ягодами с сахаром и пастеризовать при 80°С: литровые — 30 мин., двухлитровые — 40 мин.

На 1 кг ягод — 0,7—1 кг сахара.

Черная смородина в собственном соку

Около 2/3 ягод уложить в банки. Остальные ягоды засыпать сахаром, положить в кастрюлю и нагреть под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара. Протереть массу через сито и залить полученным соком ягоды в банках. Пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки — 10 мин., литровые банки — 20 мин.

На 1 кг ягод — 200—300 г сахара.

Черносмородиновый сок из соковарки

Чистые, сухие ягоды перемешать с сахаром,

всыпать в соковарку и отогнать сок в горячие стерильные банки. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в темное место.

На 1 кг ягод — 200—300 г сахара.

Сок можно готовить натуральный, без применения сахара, но при этом необходимо хранить на холоде. Из оставшейся массы можно сварить варенье (добавив сахарный сироп) или, добавив сахар, протереть массу пестиком, разложить в стерильные банки и использовать в качестве начинки.

Варенье из черной смородины
(Способ 1)

Очищенные зрелые ягоды вымыть, обсушить. Половину ягод растереть пестиком, смешать с сахаром и второй частью ягод, поставить варочный таз на огонь и, помешивая, добиться полного растворения сахара, довести смородину до «пыхтения», выключить, охладить и разложить в стерильные банки.

На 1 кг ягод — 1,2 кг сахара.

Варенье - пятиминутка
(Способ 2)

Приготовить сироп, довести до кипения. В кипящий сироп опустить отсортированные и промытые ягоды. Ягоды довести до кипения и варить ровно 5 мин., затем разлить в стерильные банки и сразу же укупорить.

На 1 кг ягод — 1,3—1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Варенье из черной смородины
(Способ 3)

В кипящий сироп опустить вымытые крупные ягоды, таз встряхнуть для равномерного

погружения ягод и оставить на 5—6 часов. Варить до готовности в один прием.

На 1 кг ягод — 1,3 кг сахара, 2 стакана воды.

Джем из черной смородины
(Способ 1)

Ягоды высыпать в варочный тазик, слегка размять, засыпать сахаром и оставить на несколько часов. После этого поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием или 2—3 раза, прерывая варку на несколько минут.

На 1 кг ягод — 500 г сахара.

Джем из черной смородины
(Способ 2)

Ягоды высыпать в варочный таз, размять, засыпать сахаром и уварить под крышкой в течение 20—25 минут. Фасовать в горячем виде. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 20 мин., литровые — 30 минут.

На 1 кг ягод — 200 г сахара.

«Холодное» пюре

Отобрать крупные спелые неповрежденные ягоды, очистить от плодоножек и засохших чашечек цветка, хорошо промыть. Когда ягоды обсохнут, пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок, тщательно перемешать и плотно уложить в сухие чистые банки.

Еще лучше обойтись без мясорубки и растереть плоды с сахаром в эмалированном тазу деревянным пестиком так, чтобы в соке ягод растворилась большая часть сахара. Наполненные банки накройте картонными кружками и пергаментом и завяжите шпагатом.

На 1 кг смородины — 2 кг сахара.

Желе из черной смородины

1 литр свежеотжатого сока черной смородины и 1 кг сахара смешать, поставить на огонь и уварить, помешивая, до температуры 105 °С. В горячем виде разлить в банки и после охлаждения завязать пергаментной бумагой.

На 1 л сока — 1 кг сахара.

Смоква

Ягоды смешать с сахаром, добавить воду и поставить на медленный огонь. Варить массу, помешивая деревянной лопаточкой, до тех пор, пока она не будет отставать от дна. Затем в горячем виде выложить массу на блюдо, смоченное водой, разровнять ножом. (Можно подсушить в негорячей духовке). Подсохшую массу нарезать кубиками, ромбиками, разложить в стеклянные банки, герметично закрыть.

На 1 кг ягод — 500 г сахара, 50 г воды.

Маринованная смородина

Банки до плечиков заполнить крупными ягодами и залить маринадной заливкой.

Маринад приготовить из 450 г воды, 100 г 9%-ного уксуса, 400 г сахара и специй (по 5—6 шт. душистого перца и гвоздики, небольшой кусочек корицы): воду, сахар, специи вскипятить, охладить, процедить, добавить уксус. Банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и выдержать 3 мин. (банки любой емкости). Закатать.

Такой маринад подают к мясным блюдам.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Черника — одна из самых популярных дикорастущих ягод. Она известна давно как диетический продукт. Французские ученые установили, что ягоды черники способствуют улучшению зрения, уменьшают усталость глаз.

Из черники готовят компоты, варенья, джемы, сиропы, запасают впрок в сушеном виде. В ее ягодах содержится около 8% сахаров, 0,9—1,3% кислот, много солей железа (до 7 мг %), веществ Р-витаминного действия.

Для переработки собирают полностью зрелые ягоды. После сбора ягоды перебирают, удаляя поврежденные, а также листочки и плодоножки.

Компот из черники

(Способ 1)

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить крутым кипятком на 5—7 мин. Воду слить, добавить сахар, вскипятить и кипящим раствором залить банки с ягодами так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Закатать банки или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Состав заливки: на 1 л воды — 800 г сахара.

Компот из черники
(Способ 2)

Подготовленные ягоды уложить в стерильные банки и залить кипящим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 20 минут.

Состав заливки: на 1 литр воды — 600 г сахара.

Компот из черники
(Способ 3)

Перебранные, мытые ягоды плотно уложить в пол-литровые банки, пересыпав 100 г сахарного песка, затем добавить 2 столовые ложки кипяченой воды и 2 г лимонной кислоты.

Наполненные банки поставить в кастрюлю с холодной водой, подогреть до 80—85°С и пастеризовать 15 минут или стерилизовать 5 мин.

Компот из черники
(Способ 4)

Подготовленные ягоды уложить в пол-литровые банки по плечики, залить сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту. Наполненные банки пастеризовать или стерилизовать (см. способ 3).

Состав заливки: на 1 л воды — 250—300 г сахара и 4 г лимонной кислоты.

Черника натуральная в собственном соку

Чистые, перебранные ягоды положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются соком, переложить их в подогретые банки и пастеризовать

при температуре 90°С: пол-литровые банки – 15 мин., литровые – 20 мин.

Черника натуральная с сахаром

Третью часть подготовленных ягод положить в кастрюлю, смешать с сахаром, подогреть на медленном огне до полного размягчения, тщательно размять и вскипятить. Остальные ягоды уложить в стерильные банки и залить кипящей массой.

Стерилизовать: пол-литровые банки 7 минут, литровые – 10 мин.

На 1 кг черники – 100–300 г сахара.

Пюре из черники с сахаром

Подготовленные ягоды подогреть под крышкой на медленном огне до выступания сока и протереть через сито. К полученной массе добавить сахар, перемешать и подогреть, не доводя до кипения. Разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 мин., литровые – 10 минут.

На 1 кг черники – 100–150 г сахара.

Сок черничный из соковарки

Чистые ягоды перемешать с сахаром, положить в соковарку. Отогнать сок в стерильные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в темном месте. В оставшуюся массу добавить сахар по вкусу. Ее можно использовать для начинки тортов, пирогов.

На 1 кг черники – 100–150 г сахара.

Сироп из черничного сока

Свежеотжатый черничный сок подогреть, добавить небольшими порциями сахар, довести до кипения и кипятить 5–7 минут. Снять пену. Лимонную кислоту добавить в конце варки. Кипящий сироп разлить в подогретые

стерильные банки или бутылки и укупорить. Хранить в прохладном месте.

На 1 л черничного сока — 1,7—2 кг сахара, 8—10 г лимонной кислоты.

Варенье из черники

Сварить сахарный сироп и порциями опустить туда ягоды черники. Кипятить 5—7 мин. и поставить отстояться на 8—10 часов. Затем варить до готовности.

На 1 кг черники —1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Джем из черники

Чистые, перебранные ягоды положить в варочный тазик, засыпать сахаром и на слабом огне варить 20 минут с момента закипания. В горячем виде разложить по банкам. Стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Можно обойтись без стерилизации, но в этом случае необходимо увеличить количество сахара до 500 г.

На 1 кг черники — 100 г сахара.

Мармелад из черники

Очищенные, мытые ягоды подогревать на слабом огне в кастрюле под крышкой до тех пор, пока они не покроются соком. Ягоды протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности (масса легко отделяется от стенок и дна). Переложить массу на противень, выстланный пергаментом, разровнять и подсушить в слабо нагретой духовке. Нарезать мармелад кубиками, обсыпать сахарной пудрой, хранить в сухом и холодном месте.

На 1 кг черники — 600 г сахара.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Баклажаны относятся к особо ценным культурам. Благодаря своеобразному комплексу ароматических, дубильных и других экстрактивных веществ, баклажаны имеют ароматный и несколько терпкий вкус, усиливающий выделение пищеварительных соков и вследствие этого повышающий аппетит. Систематическое употребление баклажанов снижает содержание холестерина в крови и предупреждает развитие сердечно-сосудистых заболеваний.

Баклажаны содержат: витамина С — 5 мг%, каротина — 0,02 мг%, калия — 240 мг%, фосфора — 30 мг%, железа — 0,4 мг% на 100 г продукта.

Для переработки лучше использовать недозрелые 25—40-дневные плоды, когда их семена еще белые.

Баклажаны соленые
(Способ 1)

Удалить плодоножки у среднего размера баклажанов, надрезать на 3/4 их длины, оставляя неразрезанной часть со стороны плодоножки. Затем плоды плотно рядами уложить в тару для соления. Через 2—3 ряда положить небольшой слой подготовленной зелени —

эстрагона и укропа. Каждый ряд уложенных баклажанов пересыпать солью. Разрезы также посолить, но осторожно, чтобы не пересолить. Соли расходовать из расчета на 10 кг баклажан – 200–300 г, зелени 300–500 г. Через 10–12 часов плоды несколько размягчаются и дают сок. Баклажаны накрыть деревянным кругом, сверху поставить груз (на 10 кг сырья – 1 кг). Брожение баклажанов при температуре 17–22°С продолжается одну-две недели, после чего продукт обязательно необходимо перенести на хранение в холодное помещение.

Баклажаны соленые

(Способ 2)

Баклажаны вместе с зеленью уложить в тару, залить рассолом (600–700 г соли на 10 л воды). Продукт выдержать до молочнокислого брожения примерно в течение двух-трех дней при температуре 18–22°С, затем поместить в холодное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны готовы. При солении можно добавлять чеснок, хрен, кориандр, чабер, базилик, а также корицу и гвоздику.

Баклажаны соленые

(Способ 3)

Сделать крепкий рассол (чтобы чисто вымытое яйцо не тонуло). В этом крепком, насыщенном растворе варить сразу большое количество баклажанов. Опустить их, предварительно срезав хвостики, в кипящий рассол, прикрыть крышкой, а сверху положить еще небольшой груз – иначе горячие баклажаны с кипящей водой ее столкнут. Варить, пока плоды не станут мягкими и не будут легко прокалываться вилкой. Тогда их вынуть шумовкой и разложить в один слой по одному на чистый

стол или доску, а рассол вылить. Каждый баклажан разрезать вдоль от широкого конца к узкому, но не до конца, а так, чтобы половинки можно было раскрыть, как раковину. Положить баклажаны под пресс на ночь. Чтобы сок стекал, поверхность, на которой лежат баклажаны, сделать чуть наклонной. Вместе с соком уйдет вся горечь.

Утром баклажаны раскрыть, обильно посыпать внутри черным молотым перцем, толченым чесноком и снова закрыть. Уложить плотно в эмалированную посуду и приготовить новый рассол: соль, черный перец и лавровый лист — по вкусу. Рассол вскипятить, охладить и залить баклажаны. Сверху накрыть деревянным кружком и положить груз (на 10 кг баклажанов — 1 кг груза).

Баклажаны маринованные

Небольшие плоды промыть, порезать вдоль и чайной ложкой удалить семена. Затем опустить на 1—2 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и охладить холодной водой. Мелко нашинкованные морковь, сладкий перец, чеснок, зелень сельдерея, укропа тщательно перемешать с солью и заполнить ими баклажаны. Затем перевязать их тонким шпагатом, лучше веточкой сельдерея, и уложить плотно в банки. Приготовить маринад: винный или фруктовый уксус развести кипяченой водой, добавить соль, черный перец, лавровый лист, дать закипеть и охладить. Залить маринадом баклажаны, закатать и хранить в прохладном месте.

На 1 кг баклажанов — 200 г моркови, 200 г сладкого перца, 1 головка чеснока, 3/4 стакана нарезанной зелени...

Маринад: 200 г воды, 20 г соли, 50 г сахара, 2 горошины черного перца, 3 лавровых листа, 200 г 6%-ного уксуса.

Баклажаны консервированные острые

Почищенные баклажаны порезать кусочками, посолить на два часа, затем промыть под струей холодной воды, отжать и поджарить на подсолнечном масле. Пережаренные баклажаны смешать с мелко нарезанным и пропущенным через мясорубку луком и чесноком, стручком горького перца, добавить хмели-сунели и разложить по банкам. Залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 10–15 мин. Хранить в прохладном месте.

На 6 кг баклажанов — 1,5 кг репчатого лука, 150 г чеснока, 1 стручок горького перца, 5 ч. л. хмели-сунели.

Маринад: 1,5 стакана воды, 2 стакана 9%-ного уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Икра ассорти

Овощи мелко нашинковать, обжарить по отдельности. Затем все вместе переложить в кастрюлю и тушить 40 мин. Переложить икру в стерильные банки, закатать крышками.

На 3 кг баклажанов — 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г лука, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны острые

5 кг баклажанов порезать кольцами, сварить в рассоле: на 4 л воды положить 750 г столового уксуса, 4 ст. л. соли (варить 15 мин.), остудить, дать стечь воде. Приготовить мари-

над: 4 головки чеснока, 6 стручков красного болгарского перца, 3 стручка горького перца пропустить через мясорубку, добавить 700 г растительного масла, 200 г уксуса. Все смешать и баклажаны укладывать в банки, переливая маринадом. Банки закатать крышками.

Жареные баклажаны

На 10 кг баклажанов взять 0,5 л 9%-ного уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца (но не сухого), 0,5 кг сладкого болгарского перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки. Отварить баклажаны в соленой воде (уйдет на это приблизительно полстакана соли), пока не станут мягкими. Разрезать их вдоль, уложить под пресс. Через 5 часов вынуть, разрезать еще на 4 части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны уложить в большую посуду и дать им остыть. Приготовить маринад: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, остатки масла. Баклажаны положить слоями в банку, немного поливая каждый слой маринадом, залить оставшийся рассол и поставить стерилизовать: пол-литровые банки 12—15 минут, литровые 15—20 мин.

Салат по-турецки

Очищенные баклажаны, помидоры, болгарский перец, лук, 1—2 стручка горького перца — все крупно порезать.

На дно кастрюли положить лук, помидоры, баклажаны, перец, залить 3 стаканами растительного масла, посолить, тушить 40 мин.

Разложить в горячем виде по банкам, стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 22–25 мин., литровые 30–40 мин.

На 2 кг баклажанов – 2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1–2 стручка горького перца.

Баклажаны, нарезанные кружками, с перцем

Баклажаны замочить в воде на 10–15 минут, вымыть, срезать плодоножки и чашелистики. Нарезать плоды кружками шириной 10–20 мм, положить на сито или в дуршлаг, посыпать солью и оставить на 20 минут для удаления горечи. Баклажаны отжать, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Очищенный сладкий перец разрезать вдоль плода на 4 части, затем нарезать поперек плода на полосы 15–20 мм.

В пол-литровые банки уложить кружки обжаренных баклажанов – 230 г, сладкого перца – 80 г и залить 200 г томатного соуса. Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки 90 минут, литровые – 120 минут.

Заготовка баклажанов на икру

Баклажаны пекут на железном листе или на сковороде с крышкой. Затем их очищают от кожицы, удаляют плодоножки, разрезают на 3–4 части и укладывают горячими в подготовленные банки (в 1,5 см до верха банки).

В пол-литровую банку кладут 450–470 г баклажанов, добавляют 7–8 г (1 ч. л. без горки) соли и 15 г 9%-ного уксуса (1 ст. ложка). Наполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60°С водой

и прогревают, выдерживая при слабом кипении воды: пол-литровые — 60 мин., литровые — 70 мин., после чего их немедленно закатывают крышками и охлаждают.

Можно заготовить баклажаны с добавлением красных резаных помидоров и печеного перца. В пол-литровую банку кладут один помидор средней величины, разрезанный на четыре — шесть частей, и четыре-пять печеных перцев. Затем банки до плечиков заполняют баклажанами, добавляют уксус и соль и прогревают, как указано выше.

Икра из баклажанов

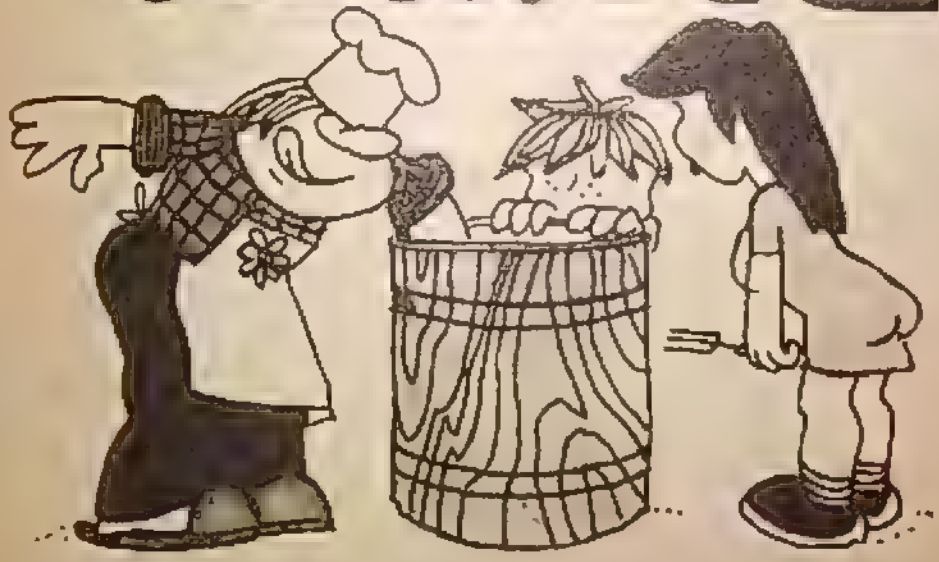
Разрезать баклажаны на кружки, обжарить в масле и мелко порубить. Отдельно обжарить лук и помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и горький молотый перец по вкусу. Смесь нагреть в кастрюле до кипения. Расфасовать в горячем виде по банкам и стерилизовать: пол-литровые банки — 75 мин., литровые — 100 минут.

На 1 кг баклажанов — 600 г помидоров, 400 г репчатого лука, 200 г подсолнечного масла.

при слабом ки-
60 мин., литро-
немедленно за-
ают.
ы с добавлени-
в и печеного
адут один по-
занный на че-
пять печеных
в заполняют
соль и про-

обжарить в
о обжарить
вощи тща-
и горький
еть в каст-
ячем виде
литровые
инут.
омидоров,
лнечного

Белокочанная капуста



«Королева овощей» — белокочанная капуста — богатый источник калия (185 мг на 100 г), кальция, серы, фосфора, хлора. По содержанию кальция она превосходит картофель в 4,8 раза, по содержанию серы в 6 раз превосходит морковь. Содержит все открытые наукой витамины, и поэтому считается кладовой витаминов.

В свежей белокочанной капусте витамина С больше, чем в мандаринах и лимонах, и совсем немногим меньше, чем в апельсинах. При квашении белокочанной капусты витамин С в процессе хранения разрушается незначительно, и по своей пользе квашеная капуста не уступает свежей. В процессе молочно-кислого брожения при квашении идет разрушение нитратов, и на 8—10-й день в капусте они отсутствуют.

Для квашения капусты лучшими сортами являются среднеспелые и позднеспелые сорта капусты (Слава 1305, Белорусская 85, Каширская 202, Московская поздняя 15), отличающиеся повышенным содержанием сахара. Чем больше в капусте сахара, тем больше накапливается молочной кислоты, тем лучшего качества получается квашеная капуста и дольше

сохраняется. Для квашения отбирают здоровые плотные кочаны. Замороженную капусту можно квасить лишь после предварительного оттаивания, но она может храниться непродолжительное время и теряет хруст.

Посуду для квашения можно использовать самую разнообразную: бочки, бачки, ведра, стеклянные банки и т. д. Большое значение для качества капусты имеет соль. Йодированную соль использовать не следует — йод размягчает растительные ткани, и капуста становится мягкой. Йод из пачки соли улетучивается в течение 6 месяцев, но если вы не купили соль заранее, а в продаже имеется лишь йодированная соль, ее нужно прогреть в духовке, рассыпав слоем 1,5—2 см. Йод улетучится, и соль готова для квашения.

Капуста квашеная

Нашинковать или изрубить здоровые без зеленых листьев кочаны капусты, смешать рубленую капусту с солью (примерно 200 г соли на 10 кг капусты).

Дно чисто вымытой кадки посыпать тонким слоем ржаной муки, покрыть целыми капустными листьями и плотно набить кадку рубленой капустой, прикрыв сверху капустными листьями. Для вкуса и аромата можно добавить в капусту целые или нарезанные кружочками морковь и антоновские яблоки, а также бруснику и клюкву. Сверху на капусту положить деревянный кружок, а на него груз (обмытый камень).

Через несколько дней капуста начнет закисать и на поверхности ее появится пена, которая постепенно сойдет на нет.

Когда пена исчезнет совсем — капуста заквашена. Во время закисания капусту следует проткнуть несколько раз деревянной палочкой, чтобы дать выход образовавшимся газам (иначе капуста приобретает горьковатый вкус), и снимать пену. Если на поверхности рассола появится плесень, ее нужно аккуратно убрать, а деревянный кружок и груз промыть кипятком.

Когда процесс брожения закончится, рассол станет светлым, капуста осядет и приобретет приятный освежающий кисловато-соленый вкус и хруст на зубах. Оптимальная температура хранения квашеной капусты — 0—2°С.

Для улучшения вкуса квашеной капусты можно готовить ее с различными добавками, которые в измельченную капусту кладут вместе с солью.

1. 10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 250 г соли.

2. 10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 2 г лаврового листа, разрезанного на узкие полоски, 250 г соли.

3. 10 кг капусты, 300—500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли (если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту).

4. 10 кг капусты, 400—500 г моркови, 350 г пастернака, 200—250 г соли.

5. 10 кг капусты, 300 г моркови, 200 г лука, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

6. 10 кг капусты, 500 г моркови, 100 г лука, 2 г лаврового листа, 200—250 г соли.

7. 10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян укропа или тмина, 200—250 г соли.

8. 10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г тмина или укропа, 200—250 г соли.

9. 10 кг капусты, 200 г клюквы, 100 г моркови, 25 г семян укропа или тмина, 200—250 г соли.

10. 10 кг капусты, 100 г брусники, 100 г моркови, 25 г семян укропа или тмина, 200—250 г соли.

Если нет условий для хранения капусты (при 0—2°С), ее можно законсервировать. После окончания процесса квашения отделить капусту от рассола и плотно уложить в банки. Рассол профильтровать и подогреть. Горячим рассолом залить капусту и прогреть банки при температуре 85—90°С: пол-литровые 8—10 мин., литровые — 10—12 мин.

Капуста квашеная в рассоле

Нашинковать капусту с морковью, уложить плотно в банки и залить охлажденным рассолом (в 8 литрах кипяченой воды растворить 2 стакана соли и 1 стакан сахарного песка). Положить сверху гнет. Капуста готова через 4—5 дней. Хранить в прохладном месте.

Капуста острая

У капусты убрать кочерыжку и разрезать на куски по 200—300 г. Мелко нарезать чеснок, петрушку, натереть хрен на терке, свеклу порезать крупными кубиками. Плотно уложить овощи в эмалированную посуду и залить теплым рассолом. На деревянный кружок положить гнет. Капусту на сутки оставить в теплом месте, а затем хранить в холоде. Готова острая капуста через 5 дней.

На 8 кг капусты — 200 г соли, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50—100 г петрушки, 3—4 стручка свежего острого перца, 4 л воды, 200 г сахара.

Капуста квашеная по-грузински

Разрезать кочаны капусты на 8-10 частей, уложить плотно в тару, перекладывая ломтиками свеклы, крупно нарезанной зеленью и перцем. Залить горячим рассолом. Положить груз и оставить капусту в тепле на 4-5 дней, периодически прокалывая ее деревянной палочкой. Хранить капусту при температуре 0—2°С.

На 10 кг капусты — 3—4 кг столовой свеклы, 3—6 стручков острого перца, 0,6—1 кг зелени сельдерея, 10—15 лавровых листьев, 60—120 г зелени петрушки.

Состав заливки: на 10 литров воды — 500—700 г соли.

Капуста «Провансаль»

Для приготовления капусты «Провансаль» заквашивают целые кочаны, переслаивая их шинкованной капустой. Заливают рассолом из расчета на 1 л воды — 40 г соли, квасят по обычной технологии. Капуста «Провансаль» — закусочное блюдо, поэтому ее готовят по мере надобности, поскольку она хранится не более 2—3 суток.

Кочаны квашеной капусты нарезают кусочками размером 2 х 2,5 см, пересыпают сахаром, добавляют маринадную заливку, плоды, растительное масло и тщательно перемешивают. Есть несколько способов приготовления маринадной заливки.

1. На 700 г квашеной капусты — 140 г ма-

ринованных плодов сливы или вишни, 60 г подсолнечного масла, 40 г заливки из-под маринованных плодов, 60 г сахара.

2. На 860 г квашеной капусты — 40 г клюквы или брусники, 50 г сахара, 50 г растительного масла.

3. На 830 г квашеной капусты — 30 г томата-пюре, 30—40 г клюквы или брусники, 50 г сахара, 50 г растительного масла.

Капуста «Спагетти»

Взять 1—2 крупных кочана, снять листья. Острым ножом срезать с них выступающие части прожилок и разложить готовые листья на полдня подвялиться. Свернуть 1—2 листа в рулончик и тонким острым ножом нарезать поперек длины как можно тоньше (не более 4 мм). Натереть на крупной терке 300—400 г моркови, перемешать с капустой, взрыхлить. Плотно заполнить массой 4—5-литровую кастрюлю и залить капусту рассолом (2 столовые ложки соли на 1 л воды), поставить в тепло. На второй-третий день проткнуть капусту, слить рассол и растворить в нем 1,5 ст. ложки сахарного песка (из расчета на литр рассола), добавить 3—5 капель укропного и 2—3 капли лаврового масла. Нижние слои капусты переместить наверх, залить рассолом. На сутки оставить капусту в тепле, затем убрать на холод.

Капуста по-гурийски

Нарезать капусту небольшими кусками или квадратами, уложить в стеклянные банки следующим образом: на дно положить слой нарезанной на кусочки свеклы (можно использовать как отварную, так и сырую свеклу), на

свеклу — слой капусты, затем 1—2 лавровых листика, 2—3 зубчика чеснока, потом снова — свекла, капуста, лавровый лист, чеснок, когда банка будет заполнена почти до краев, залить все маринадом.

Маринад: на 1 л воды — 0,5 ст. ложки уксуса, 2 чайн. ложки соли, 60 г сахара, 4—5 горошин черного перца, корень сельдерея и петрушки, стручок красного острого перца. Смесь вскипятить, охладить, залить капусту. Банки выдержать 2—3 дня в тепле, а затем поставить в прохладное место. Капуста готова через неделю.

Капуста маринованная
(Способ 1)

Капусту мелко нашинковать, слегка перетереть с солью (250 г соли на 10 кг капусты), отжать, переложить в банку и залить охлажденным маринадом. Банку покрыть пергаментной бумагой и поставить в холодное место. Через 5—6 дней капуста готова.

На 10 кг капусты — 1 стакан столового уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, немного перца, 4 лавровых листа.

Капуста маринованная
(Способ 2)

Нашинковать капусту и морковь, как для квашения, и перемешать их с солью, сахаром, укропом и оставить на 2—3 часа. Приготовить заливку (на 1 л воды — 0,3—0,4 л уксуса 9%) и заполнить ею банки на одну четвертую часть. В банки с заливкой уложить капусту с приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки — 20 мин., литровые и двухлитровые — 25 мин.

На 1 кг капусты — 50 г моркови, 5 г семян укропа, 50—100 г сахара, 25 г соли, по 5—8 горошин черного душистого перца (на литровую банку).

Аналогично можно приготовить капусту с яблоками, клюквой, заменив 50 г моркови на 100 г яблок, или взять соотношение 60 г моркови, 30 г яблок или 20 г клюквы, 20 г моркови.

Капуста маринованная
(Способ 3)

Крупно нарезанную капусту залить кипятком и варить 2—3 мин. Охладить. Очищенный и нарезанный сельдерей, зубчик чеснока и 1 чайную ложку соли залить водой и довести до кипения. Охладить. В стеклянную посуду слоями положить капусту, очищенную и нарезанную тонкими пластинками, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. Приготовить заливку (0,5 л воды, 0,5 л столового уксуса, 25—30 г соли), вскипятить, охладить и залить овощи. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой, оставить в тепле на сутки, после чего перенести на холод.

На 1 кг капусты — 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты, укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3—5 горошин черного перца.

Маринованная капуста с болгарским перцем
(Способ 1)

Нашинковать капусту, морковь натереть на средней терке, лук мелко порезать, болгарский перец почистить и нарезать соломкой. Овощи положить в таз, всыпать сахар, соль, налить

подсолнечное масло и столовый уксус. Все осторожно перемешать, уложить плотно в банку. Капуста готова сразу к употреблению. Хранить при температуре 0—2°С до марта.

На 5 кг капусты — 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 350 г сахара, 4 ст. ложки соли, 0,5 л 9%-ного уксуса, 0,5 л подсолнечного масла.

Маринованная капуста с болгарским перцем

(Способ 2)

Перец бланшировать 4—5 мин., охладить в холодной воде и нарезать соломкой. Лук мелко порезать и смешать с нашинкованной капустой и подготовленным перцем, добавить соль. Горячей заливкой (1 л воды, 0,5 л 9%-ного уксуса, 200—300 г сахара) заполнить одну четверть банки. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 85—90°С: пол-литровые банки 15 мин., литровые и двухлитровые 20—25 минут.

На 1 кг капусты — 1 кг сладкого перца, 100—200 г лука, 40—60 г соли, 3—4 г семян тмина или укропа в расчете на 1 л смеси.

Заготовка для борща

3 кг капусты, 10—15 штук сладкого перца (лучше красного), 3 л томатного сока, петрушка, укроп — по вкусу.

Томатный сок довести до кипения, добавить 6—7 горошин душистого перца и 4—6 шт. лаврового листа.

Опустить нашинкованные овощи и зелень в кипящий сок и с момента закипания кипятить 3—5 минут. Разложить в стеклянные банки,

закатать, поставить вверх дном и укутать чем-нибудь теплым. Оставить на 12 часов.

Заготовку можно употреблять в таком виде и как салат.

Салат из белокочанной капусты

Мелко нашинковать белокочанную капусту, морковь, свеклу, чеснок натереть на терке, приготовить рассол: на 1 литр холодной кипяченой воды — 1 стакан подсолнечного масла, 2/3 стакана уксуса, 2 ст. ложки соли и неполный стакан сахарного песку. Залить рассолом смесь овощей и оставить под грузом на ночь. Затем поставить в холодное место.

На 2 кг капусты — 2—3 шт. моркови, 1 свекла, 1 головка чеснока.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Кабачки

Кабачки — достаточно урожайная культура в зоне Урала. Но немногие хозяйки знают, как заготовить их впрок. Кабачки содержат немного белка (0,6%) и клетчатки (0,3%), в них содержится 15 мг на 100 г сырой массы витамина С.

Для консервирования лучше всего использовать плоды длиной не более 20 см.

Кабачки можно обработать паром (на носик чайника надеть резиновую трубку, другой конец трубки опустить в банку — на 2/3 ее высоты и с момента закипания воды обрабатывать 7—10 минут); можно для обработки использовать кастрюлю-пароварку и залить одной из рекомендованных заливок, обязательно кипящей, и быстро закатать.

Заливки (кроме кабачков, их можно использовать для яблок, патиссонов, капусты, сливы):

1. 300 г сока сырой столовой свеклы, 300 г яблочного сока, 300 г воды, 30 г сахара, 30 г меда.

2. 300 г сырой столовой свеклы, 700 г воды, 50 г соли.

3. 300 г сока малины, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

4. 300 г ягод барбариса, 1 л воды, 150 г сахара, 30 г соли.

5. 300 г клюквы, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

6. 300 г сока жимолости, 700 г воды, 50 г сахара, 50 г соли.

7. 300 г сока ревеня (сырого, отжатого через соковыжималку), 700 г воды, 50 г соли, 30 г сахара.

Кабачки консервированные
(Способ 1)

Нарезать свежие кабачки кружочками толщиной 10—15 мм и плотно уложить в банки, куда предварительно поместить укроп, чеснок, горький перец, разрезанный на кусочки. В рассол, доведенный до кипения, добавить уксус и сразу же залить кабачки. Банки прогреть в кипящей воде: литровые 10—12 мин., двухлитровые 14—15 мин. Закатать.

На 1 кг кабачков — 25—30 г зелени укропа, 10—12 зубчиков чеснока, 1 стручок горького перца, 3—4 горошины душистого перца.

Заливка: на 1 литр воды — 75—90 г соли, 70—75 г 9%-ного уксуса.

Кабачки консервированные
(Способ 2)

Кабачки нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку, залить кипящим раствором: *1 стакан яблочного сока (желательно домашнего), 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 30 г сахара и 30 г соли, 50 г тертого чеснока — и закатать.*

Кабачки консервированные
(Способ 3)

Кабачки разрезать кружочками, уложить в трехлитровую банку и залить кипящим рас-

твором: *1 стакан растительного масла, 1 стакан сока столовой свеклы, 1 стакан яблочного сока, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной, 1 ст. ложка растертых в порошок семян укропа.* Закатать.

Кабачки консервированные

(Способ 4)

Нарезать кабачки кружочками толщиной 2—2,5 см. Подготовленные разрезанные пряности и зелень разделить на 2 части: одну часть положить на дно банки, другую сверху нарезанных кабачков. Залить банки горячим маринадом (на 1 литр воды — 25 г соли, 0,5 стакана 9%-ного уксуса) и прогреть в кипящей воде: литровые банки 6—8 минут, трехлитровые 12—15 минут.

На 1 кг кабачков — 7—18 г листьев хрена, 20 г укропа, 7—10 г листьев петрушки или сельдерея, 1 г листьев мяты, 2—3 зубчика чеснока, 1 стручок горького перца.

Консервированные кабачки с овощами

Кабачки, морковь, яблоки нарезать красивыми дольками, уложить в трехлитровую банку и залить кипящим раствором: *0,5 л яблочного сока (домашнего приготовления), 0,5 л воды, 50 г меда или сахара, 30 г соли и 10 шт. листьев лимонника и актинидии.*

Кабачки маринованные

Молодые свежие кабачки с плотной мякотью очистить от кожицы, удалить волокнистую середину, нарезать на кубики 2—3 см и пробланшировать 5—6 минут. Сразу охладить в холодной воде и заполнить подготовленные банки. Залить кабачки кипящим ма-

ринадом (на 1 литр воды — 1 стакан 9%-ного уксуса, 40—60 г соли, 350—700 г сахара), прогреть в горячей воде: пол-литровые банки 15 минут, литровые — 20 мин.

На литровую банку — 1—2 лавровых листа, 5—8 бутонов гвоздики, кусочек (2—3 см^2) красного перца, кусочек корицы.

Кабачки соленые

Для засолки взять кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4—5 см, свежие, с плотной мякотью.

Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2—3 часа в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки.

Залить кабачки рассолом (на 1 л воды — 70—80 г соли) и поставить в прохладное место.

На 1 кг кабачков — 30 г зелени укропа, 10 г зелени сельдерея или петрушки, 5 г корня хрена, полстручка красного горького перца, 2—3 зубчика чеснока.

Икра кабачковая
(Способ 1)

Кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружочками толщиной 1—1,5 см, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить.

Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу

уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 75 мин., литровые — 90 мин.

На 1 кг кабачков — 70 г лука, 60 г подсолнечного масла, 1 чайная ложка 9%-ного уксуса, 2—3 зубчика чеснока, по 2—3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Икра кабачковая с овощами
(Способ 2)

Один крупный кабачок очистить, нарезать кольцами и обжарить в подсолнечном масле.

Овощи обжарить по отдельности, помидоры уварить до половины объема. Все смешать, посолить, потушить и пропустить через мясорубку.

Довести икру до кипения, разложить по банкам. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 90 мин., литровые — 120 мин.

На 1 крупный кабачок — 1,5 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг перца, 150 г подсолнечного масла, 1 корешок петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кабачки с овощами в томатной заливке

Нарезать кабачки кружочками толщиной 2—2,5 см и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Приготовить овощной фарш. Очищенную морковь натереть на крупной терке, белые коренья нарезать кружочками толщиной 4—5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками. Сладкий перец нарезать соломкой. Подготовленные овощи обжарить

в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешать, добавить к ним мелко нарезанную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Заполненные банки залить заранее приготовленным томатным соусом.

Томатный соус: уварить зрелые помидоры до загустения, протереть через сито. Коренья петрушки и сельдерея очистить, мелко нарезать, добавить измельченный чеснок и растереть смесь пестиком для получения однородной массы. Растертые коренья добавить в томатную массу, в конце варки добавить еще соль, сахар и уксус. Сухие пряности опустить в массу в марлевом мешочке на 10—15 мин. (3 литра сока с мякотью, 80—100 мл столового уксуса, 150 г сахара, 20 г соли, по 50 г корневой петрушки и сельдерея, 10 г чеснока, 1—2 г молотого черного перца, по 0,5 г гвоздики и корицы).

Можно использовать и готовый соус, имеющийся в продаже.

На 600 г кабачков — 220—300 г томатного соуса, 220—280 г овощного фарша, 120 г подсолнечного масла.

Для приготовления овощного фарша потребуется 1 кг моркови, 1 кг перца, 200 г репчатого лука, 40 г корсньев петрушки, 80 г кореньев пастернака, 40 г корсньев сельдерея, 30 г зелени петрушки, по 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли.

Овощное ассорти

Капусту и корнеплоды очистить, а тыкву и кабачки тщательно промыть и использовать с семенами и кожицей. Лук тоже очистить, чес-

нок разделить на зубчики и освободить от чешуи. Листья малины и смородины тщательно промыть, крапиву и лебеду тоже промыть. Подготовленные овощи нарезают тонкими пластинками, лук разрезают на 4—6 частей. В подготовленную посуду (ошпаренные бочки, эмалированные ведра, кастрюли или стеклянные банки) уложить продукты слоями. Например, на слой листьев малины, смородины, крапивы и лебеды уложить нарезанные свеклу, морковь, кабачки, репу и редьку, переслаивая все это чесноком, луком и хреном. Перекладывать слои до тех пор, пока посуда полностью заполнится. Первый и последний слои подбирают из листьев лука, чеснока и хрена.

Затем подготовить заливку. На 1 л кипяченой воды, охлажденной до комнатной температуры, добавить две чайные ложки соли. Заливкой наполнить емкость так, чтобы смесь была полностью покрыта жидкостью. В кадку положить деревянный кружок, а на него гнет. Процесс брожения при комнатной температуре происходит за 2—3 дня, затем заготовку ставят в прохладное темное место. Через неделю ассорти готово к употреблению. В процессе квашения необходимо периодически следить, чтобы продукт был покрыт жидкостью, в необходимых случаях заливку добавляют. Хранить в прохладном месте при температуре от 0 до +4°С.

Огурцы

Огурцы — одна из самых распространенных овощных культур в домашнем консервировании. В огурцах содержится 10 мг % витамина С, 3 % углеводов, 0,7 % клетчатки, калия 140 мг %, фосфора 40 мг %, железа — 0,9 мг %.

При консервировании огурцов большое значение имеет сорт. Не все сорта годятся для переработки. Лучшими сортами для засолки и маринования являются: Алтайский ранний, Родничок, Тополек, Нежинский, Неросимый. При выборе огурцов для консервирования необходимо отдавать предпочтение сортам, имеющим черные шипики. Плоды белошипых салатных сортов имеют кожицу, малопроницаемую для раствора поваренной соли. В них чаще образуются пустоты, заполненные неприятными по вкусу продуктами разложения.

Огурцы, взятые для переработки, должны быть непереросшими, одинаковыми по размеру, свежими, упругими, с неповрежденной кожицей. Различают по размеру пикули — плоды длиной 3—5 см, корнишоны — 5—7 и 7—9 см и зеленцы — длиной не более 12 см.

Приступая к переработке, огурцы необходимо замочить на 3—8 часов. Эту операцию не

производят только лишь в том случае, если огурцы консервируют сразу же с грядки. Соль необходимо, как и при квашении капусты, брать нейодированную.

Специи, применяемые при переработке огурцов, берут свежие (базилик, майоран, укроп, чабер, эстрагон, корни и листья хрена, чеснок, листья вишни, черной смородины, дуба и т. д.) и распределяют в нижней и верхней части тары.

По желанию рецептуру пряностей можно менять, но не следует брать их более 6—7 % от веса огурцов. Зелень необходимо тщательно вымыть. Укроп лучше всего использовать в стадии начальной семенной зрелости, эстрагон в стадии цветения. Чеснок промыть, измельчить, если перерабатывается большое количество огурцов, при засолке плодов в небольшом объеме чеснок разделить на зубки, очистить от оболочки и в засол положить целыми. Иногда хозяйки увлекаются излишним количеством чеснока, полагая, что чем больше чеснока, тем вкуснее огурцы. Но это не так. При избыточных дозах чеснока (более 80—100 г на 10 кг огурцов) огурцы приобретают неприятный привкус, и чем дольше хранятся, тем хуже становятся их вкусовые качества.

Если огурцы подвяли или очень крупные, можно добавить сахар (0,5—1% от веса сырья). При выборе концентрации соли при переработке следует помнить, что чем крупнее огурцы, тем крепче должен быть рассол. Свежие крупные огурцы заливают 8—9 %-ным рассолом, средние — 7—8%-ным, а мелкие — 6—7%-ным. Воду для засолки огурцов лучше всего брать жесткую и не кипятить.

Неудачи при засолке огурцов связаны и с условиями ферментации и хранения. Оптимальная температура для хранения огурцов около +1 °С. Повышение температуры при хранении приводит к ухудшению качества огурцов (размягчаются, теряют вкус, запах). Если на поверхности огурцов появляется плесень, ее необходимо срочно удалить (плесень способствует разложению консерванта – молочной кислоты). Пленку плесени снять, крышку, гнет и салфетку вымыть, ошпарить кипятком. Поверхность рассола можно посыпать сухой горчицей, которая препятствует развитию плесени.

Огурцы соленые в бочках (засолка)

Свежесобранные, подготовленные огурцы и специи вымыть. Укроп нарезать длиной 15–20 см. Корни хрена и чеснок очистить и вместе с другими приправами разложить на дно бочек и поверх огурцов. Если бочки вмещают более 100 л, приправы положить и посредине. Стенки бочки натереть чесноком. Плотно уложить в бочки огурцы: чем больше огурцов поместится в посуде, тем выше будет концентрация молочной кислоты при брожении и тем лучше будут сохраняться соленые огурцы.

Если бочка имеет двойное дно, то его необходимо вставить после заполнения бочки, а рассол залить через шпунтовое отверстие. При засолке в открытых бочках огурцы накрыть сверху полотняной салфеткой, положить деревянный кружок из лиственных пород и гнет. Сверху бочку закрыть плотной тканью, чтобы не попала пыль, грязь.

После заливки рассолом посуду с огурцами выдержать в помещении с температурой 18–20°С в течение нескольких дней, а затем перенести в холодное место, где закончится процесс ферментации. В обычном погребе процесс ферментации заканчивается через 30–35 дней. В первые дни после начала ферментации происходит бурное выделение газов, и уровень рассола повышается, а затем резко снижается.

Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. В случае необходимости нужно долить рассол (на 1 л воды — 20 г соли и 9 г лимонной кислоты).

Способ 1. На 100 кг огурцов — 3 кг укропа (стебли с листьями и семенами), 1 кг листьев хрена, 300 г корней хрена, 1 кг листьев черной смородины, 10–15 головок чеснока, 10 стручков красного острого перца.

Способ 2. На 88 кг огурцов — 22–23 кг сладкого перца, 3 кг укропа (стебли с листьями и семенами), 600 г чеснока, 1 кг листьев черной смородины и вишни, 100 г сухих плодов острого перца, 500 г листьев петрушки и сельдерея, 600 г эстрагона.

Способ 3. На 100 кг огурцов — 3 кг укропа, 300–400 г чеснока, 500 г корней хрена, 400 г листьев хрена, 24 г сухих плодов острого перца, 600 г эстрагона, 500 г листьев петрушки и сельдерея, 1 кг листьев черной смородины и вишни.

Состав рассола (способы 1–3): на 10 л воды — 850–900 г соли (при засолке крупных огурцов); 750–800 г (при засолке средних огурцов); 650–700 г (при засолке мелких огурцов).

Огурцы соленые в стеклянной или эмалированной посуде

Подготовленные специи и огурцы плотно уложить в банки. Приправы класть на дно, а огурцы сверху. Рассол залить с некоторым избытком. Сверху положить деревянный кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду накрыть чистой тканью и выдержать при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. Огурцы перенести в холодное место (температура 0—1 °С). Через 10—15 дней, когда ферментация закончится, посуду долить рассолом до краев и закрыть крышками.

Способ 1. На 1650 г огурцов (трехлитровая стеклянная банка) — 50 г укропа, 5 г чеснока, 1,5 г перца красного и черного (горошек), 8 г корня хрена, 5 г листьев чабера, базилика, кориандра, 10 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 8 г эстрагона.

Способ 2. На 1650 г огурцов — 60 г укропа, 7 г чеснока, 2 г красного и черного горького перца (горошек), 8 г корней хрена, 10 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины.

Способ 3. На 1650 г огурцов — 50 г укропа, 5 г чеснока, 8 г корня хрена, 1,5 г красного острого перца, 8 г эстрагона, 7 г листьев петрушки и сельдерея, 8 г листьев черной смородины, вишни, дуба.

Способ 4. На 1600 г огурцов — 66 г укропа, 14 г чеснока, 12 г корней хрена, 1,5 г красного острого перца, 14 г эстрагона, 7 г листьев петрушки и сельдерея, 8 г листьев черной смородины, вишни, дуба.

Способ 5. На 1600 г огурцов — 450 г сладкого перца, 10 г чеснока, 60 г зелени укропа, 1,5 г

красного острого перца, по 10 г вишневых и дубовых листьев, 1,5 г лавровых листьев (перед употреблением огурцы и перец заправить растительным маслом).

Способ 6. На 1650 г огурцов — 50 г укропа, 4 г чеснока, 10 г корней хрена, 15 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 2 г черного и красного острого перца.

Способ 7. На 1600 г огурцов — 6 г свежего острого красного перца, 5 г чеснока, 9 г корня хрена, 9 г зелени эстрагона, 5 г зелени укропа, 0,9 г сушеных листьев майорана.

Состав рассола (способы 1—7). На 1 л воды — 80—90 г соли (при засолке крупных огурцов); 75—80 г (при засолке средних огурцов); 60—70 г (при засолке мелких огурцов).

Способ 8. На 1600 г огурцов — 60 г зелени укропа, 10 г чеснока, 1,5 г свежего острого перца, 10 г вишневых листьев, 10 г листьев дуба, 1,5 г лаврового листа.

Состав рассола: На 1 л воды — 700 г пропущенных через мясорубку плодов сладкого перца, соль — в зависимости от величины огурцов (см. предыдущий рецепт).

Если нет условий для хранения соленых огурцов при оптимальной температуре — 0—1 °С, их можно простерилизовать. Для этого огурцы, приготовленные одним из 7 способов, промыть и уложить в банки. Рассол процедить и залить им огурцы. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 2—3 мин., литровые — 5—7 мин., двухлитровые — 10—12 мин., трехлитровые — 13—15 мин. Закатать.

Огурцы соленые, консервированные с уксусом

Твердые соленые огурцы тщательно вымыть и уложить в банки вместе со свежими приправами (укропом, чесноком, хреном, эстрагоном, перцем). Рассол, в котором солились огурцы, процедить, довести до кипения, добавить черный и душистый перец, горчицу, уксус и залить им огурцы в банках.

Пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки — 10 мин., литровые — 15 мин.

На 1 кг соленых огурцов — 30 г свежего укропа (или 10 г сухих семян укропа или тмина), 5 г зелени эстрагона, 2 зубчика чеснока, 5 г корня хрена, 1 г черного перца, 1 г красного острого перца, 5 г семян горчицы, 0,5 г душистого перца.

Состав заливки: на 1 л рассола, в котором солились огурцы, — 60 мл столового уксуса.

Огурцы соленые, консервированные по-московски

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 3—5 мин., литровые — 8 мин., трехлитровые — 12—15 мин.

При хранении таких консервов через 2—3 месяца красная смородина обесцвечивается. Вместо красной смородины можно добавить 10—12 г лимонной кислоты на 1 литр заливки.

На 10 кг огурцов — 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8—2 л красносмородинового

сока, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Состав рассола: на 10 л воды — 200–250 г соли.

Огурцы соленые в яблочном соке

Огурцы обдать кипятком, уложить в банки, залить трижды кипящим раствором. Закатать. Использовать свежеприготовленный сок.

Состав заливки: на 1 литр яблочного сока – 50 г соли, 50 г сахара.

Огурцы консервированные с яблоками

Огурцы с яблоками обдать крутым кипятком и плотно уложить в банки. На трехлитровую банку положить 10 шт. листьев лимонника. Залить кипящую заливку в банки, через 3–5 минут слить, вновь вскипятить и залить еще два раза. Закатать.

Состав заливки: на 1 л воды — 50 г сахара, 50 г соли.

Огурцы в крепком рассоле

При этом способе засолки пряности не кладут. Огурцы плотно укладывают в тару и заливают рассолом, укупоривают и хранят в темном и прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах.

Состав рассола: на 10 л воды — 2,5–3 кг соли.

Огурцы малосольные, консервированные
(Способ 1)

В банки уложить зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо промытые огурцы. За-

лить холодный прокипяченный рассол (на 1 л воды — 60 г соли) и накрыть марлей. После выдержки — 2—4 дня при комнатной температуре (18—20°С), когда появятся все признаки молочнокислого брожения, марлю снять, банку прикрыть крышкой и поставить на прогревание при слабом кипении на 12—15 мин., после чего ее укупорить крышкой и охладить.

На 1600 г огурцов — 50 г зелени укропа, эстрагона, базилика, чабера, 10 г корней хрена, стручковый горький перец — по вкусу, 10 г чеснока.

Огурцы малосольные, консервированные
(Способ 2)

Огурцы тщательно вымыть, обрезать с обоих концов для ускорения брожения и плотно уложить в трехлитровые банки. Приправы положить на дно и затем сверху. Приготовить рассол, дать отстояться, профильтровать, подогреть до 50—60°С и залить в банки с огурцами. Завязать банки марлей. Через 2—4 дня ферментация заканчивается, и огурцы готовы к употреблению. Чтобы ускорить процесс брожения, в рассол можно положить небольшой кусок ржаного хлеба и прилить немного рассола из соленых огурцов.

Малосольные огурцы можно законсервировать. Для этого их необходимо тщательно вымыть в теплой воде и плотно уложить в банки вместе со свежими приправами. Рассол профильтровать, прокипятить 5—10 мин., охладить до 70—80°С и залить в банки с огурцами. Пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки — 10—12 мин., литровые — 12—15 мин., трехлитровые — 15—20 мин.

На 1050 г огурцов — 50 г зелени укропа, 8 г корней хрена, красный острый перец — по вкусу, 2—3 зубчика чеснока.

Состав рассола: на 1 л воды — 60 г соли.

Огурцы кисло-сладкие

В банку уложить пряности, огурцы, головку репчатого лука и залить доведенной до кипения заливкой. Влить в банку уксус, прикрыть прокипяченной крышкой и простерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 3—5 мин., литровые — 8—9 мин. и трехлитровые — 12—15 мин. Охладить.

На 550—600 г огурцов (литровая банка) — головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 2—3 шт. черного перца и гвоздики, лавровый лист — 1 шт., 15—20 г зелени укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея, 0,5 ч. л. семян горчицы, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Состав заливки: на 1 литр воды — 50 г соли, 25 г сахара.

Огурцы маринованные по-болгарски

(Способ 1)

Огурцы, укроп, чеснок и красный острый перец уложить в банку. Вскипятить рассол, охладить и залить огурцы. Пастеризовать при температуре 90—95°С: пол-литровые банки — 5—6 мин., литровые — 10 мин., двухлитровые — 20 мин.

При прогревании необходимо следить за цветом огурцов. Если их окраска из ярко-зеленой переходит в оливковый цвет, значит температура в банке достигла 67—70°С, и прогревать их больше не следует, банки следует

немедленно закатать. Огурцы, приготовленные данным способом, следует быстро охладить — это придаст огурцам приятный хруст. Для этого герметично укупоренные банки поместить в емкость с горячей водой и пропустить туда струю холодной воды. Следует следить, чтобы струя холодной воды не попала на горячую банку. Огурцы можно хранить при комнатной температуре в темном месте.

На 1600 г огурцов — 50 г укропа, 6 г чеснока, красный острый перец — по вкусу.

Состав заливки: на 1 л воды — 1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции.

Огурцы маринованные по-болгарски
(Способ 2)

На дно литровой банки положить венчик укропа, 6 горошин черного перца, половину средней луковицы (порезать кольцами), одну среднюю морковку, нашинкованную кольцами, 2—3 дольки чеснока, 1,5 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 25 г 9%-ного столового уксуса.

Залить кипяченой охлажденной водой и стерилизовать с момента закипания воды в течение 5 мин. Закатать.

Огурцы маринованные по-болгарски
(Способ 3)

Корнишоны замочить, тщательно вымыть и нарезать кружочками толщиной 4—5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2—3 мм. Перец очистить от семян и нарезать полосками шириной 3—4 мм. Зелень сельдерея и петрушки и соцветия укропа нарезать куска-

ми длиной 10—15 см. Корни хрена очистить и нарезать кубиками. В подготовленные банки плотно уложить нарезанные огурцы, сверху положить приправы, затем мелко нарезанный лук. Залить кипящим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 мин. Для укупорки использовать крышки с зажимами.

На 10 кг огурцов — 1 кг лука, 2 кг красного сладкого перца, по 400 г зелени сельдерея и петрушки, 600 г зелени укропа, 400 г чеснока, 400 г корня хрена.

Состав заливки: на 10 л воды — 4,8 л столового уксуса, 800 г соли, 800 г сахара, 40 г черного перца.

Корнишоны маринованные

Все приправы должны быть свежими, только укроп можно заменить семенами. Нужно обязательно класть все приправы, в противном случае огурцы будут иметь неприятный запах уксуса.

Молодые здоровые огурцы длиной 5—7 см тщательно вымыть и плотно уложить (вертикально) в банки. Для каждой банки подбирать огурцы одинакового размера.

Свежий укроп нарезать кусками длиной 10—15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху. Листья и измельченные корни хрена, чеснок, горчицу и перец положить на дно. Кипящим маринадом заполнить банки с огурцами и пастеризовать при 85°С: пол-литровые банки — 10 мин., литровые и больше — 12—15 мин.

На 10 кг корнишонов — 300—400 г зелени укропа, 30 г эстрагона, по 30—35 г листьев и корней хрена, 15 г сухого или 45 г свежего красного острого перца, 15—30 г семян гор-

чицы, 3—5 г черного перца, 1 головка чеснока.

Состав заливки: на 10 л воды — 5—6 л столового уксуса, 600 г соли, 220—300 г сахара или 2 л столового уксуса, 150 г лимонной кислоты, 600 г соли, 200—300 г сахара.

Корнишоны маринованные по-польски

Молодые здоровые огурцы длиной 5—7 см тщательно вымыть, на 2—3 секунды опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Затем огурцы наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой или вилкой, натереть солью, переложить в эмалированную посуду, положить сверху гнет и поставить в холодное место на 12 ч. После этого огурцы уложить в банки вертикально, пересыпая морковью и луком. На дно положить несколько зубчиков чеснока. Кипящим маринадом заполнить банки и пастеризовать при 90°С: литровые — 20—25 мин., двух- и трехлитровые — 30—40 мин.

На 10 кг корнишонов — 10 шт. молодой моркови, 50—60 молодых луковиц, 4 головки чеснока.

Состав заливки: на 10 л воды — 0,5 л столового уксуса, 0,6—0,8 кг соли, 25—30 горошин черного перца, 15—20 лавровых листьев.

Маринад ассорти

Для приготовления маринада ассорти можно использовать различные овощи: огурцы, помидоры, фасоль, цветную капусту... Подготовленные овощи на 4—5 минут опустить в кипящую подсоленную воду (10—15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки. Залить кипящим маринадом (слабо-

кислым или кислым) и пастеризовать при 90°С: литровые банки — 15 мин., двух- и трехлитровые — 25—30 мин.

Способ 1. *На 3,6 кг огурцов — 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг мелкого лука, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках.*

Состав слабокислой заливки: на 1 л воды — 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 1 лавровый лист.

Состав кислой заливки: на 1 л воды — 0,3 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 1 лавровый лист.

Способ 2. *На 3,6 кг огурцов — 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг мелкого лука, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках, 50—60 г зелени укропа, 40—50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока.*

Состав слабокислой заливки: на 1 л воды — 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли.

Состав кислой заливки: на 1 л воды — 0,3—0,4 л столового уксуса, 75—85 г сахара, 55 г соли.

Способ 3. *На 3,1 кг огурцов — 2,4 кг помидоров, 250 г моркови, 250 г лука.*

Состав слабокислой заливки: на 1 л воды — 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли.

Состав кислой заливки: на 1 л воды — 0,31 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 2 лавровых листа.

Способ 4. *На 3,1 кг огурцов — 2,4 кг помидоров, 250 г лука, 55 г зелени укропа, 40—50 г зелени сельдерея или петрушки, 2 г сушеного красного острого перца, 2 г лаврового листа, 7 г зелени эстрагона, 25 г корня хрена, 1 головка чеснока.*

Состав слабокислой заливки: на 1 л воды — 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли.

Состав кислой заливки: на 1 л воды — 0,3—0,4 л столового уксуса, 75—85 г сахара, 55 г соли.

2,4 кг поми-
ени укропа,
трушки, 2 г
а, 2 г лавро-
, 25 г корня

на 1 л во-
уксуса, по

л воды –
5 г сахара,

Перец сладкий

Сладкий перец превосходит все овощи и приравнивается к черной смородине по содержанию витамина С — до 360 мг %. Наибольшее количество витамина С содержится около плодоножки в нижней части плода. Плоды сладкого перца широко используются в консервировании, при приготовлении овощных консервов, при засолке. Добавляя перец в различные закуски, мы обогащаем их витаминами и другими биологически активными веществами. При переработке лучше всего использовать спелый перец, перед консервированием необходимо удалить семена, вымыть перец, пробланшировать в кипящей воде и сразу же охладить в холодной.

Заготовка сладкого перца для фарширования

Подготовленный перец бланшировать 1–2 минуты, охладить в холодной воде и уложить вертикально в подготовленные банки, добавив туда 1–2 горошины душистого перца. Можно вложить один перец в другой или сплющить их. Банки с перцем залить кипящим раствором и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки 10 мин., двухлитровые — 20 мин.

Состав заливки: способ 1 — *на 1 литр воды 50 г соли.*

Способ 2. На 1 литр воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Способ 3. На 1 литр томатного сока — 30 г соли, 50 г столового уксуса или 5 г лимонной кислоты. Примерный расход подготовленных овощей на пол-литровую банку — 300 г перца и 200 г томатного сока.

Перец маринованный
(Способ 1)

У перца удалить плодоножки, бланшировать в кипящей воде 2—3 минуты, охладить. На дно литровой банки уложить: 2—3 г листьев хрена, 5 г зелени укропа с семенами, 2—3 г зелени петрушки, 1 шт. лаврового листа, 1—2 зубка чеснока. Бланшированный перец плотно уложить в банки целым или разрезанным на 3—4 продольных кусочка.

Вскипятить маринад: на 1 литр воды — 40 г сахара, 40 г соли, выключить, влить 200 г 9%-ного столового уксуса и залить перец.

Пастеризовать при температуре 90—95°С: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

Перец маринованный
(Способ 2)

Вскипятить маринад, опустить очищенный перец, нарезанный полосками, и варить 7 минут. На 6-й минуте добавить корень петрушки. На дно банки положить 3—4 дольки чеснока, вынуть перец и горячим уложить плотно в банку. Залить маринадом и закатать.

Маринад: на 1 литр воды — 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли, 3—4 ст. ложки подсолнечного масла, 2 корешка петрушки.

Перец маринованный
(Способ 3)

Растительное масло кипятить 5–7 мин., затем разлить в горячие банки. Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть и уложить в банки с маслом. Залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые и двухлитровые — 20–30 мин.

На 1 кг сладкого перца — 50–80 г растительного масла. Состав заливки: на 1 л воды — 0,1–0,2 л столового уксуса, 40–70 г соли, 50–80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, растительное масло.

Перец маринованный
(Способ 4)

Перец вымыть, залить кипятком и оставить в нем до полного остывания. Затем наколоть плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами уложить в банки. Кипящей заливкой заполнить банки с перцем и поставить на холод. Через 5 дней заливку слить, прокипятить 5–7 минут. Закатать. Хранить в прохладном месте.

На 2,5 кг сладкого перца — 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 25 г зелени укропа, 2–3 лавровых листа.

Состав заливки: на 1 л воды — 75 г соли, 0,15–0,2 л столового уксуса, 50 мл растительного масла.

Маринад из перца

Очищенный перец бланшировать в кипящей воде 1–2 минуты, откинуть на дуршлаг. Охлажденный перец нарезать полосками и уложить в стерильные банки.

К 250 г меда добавить по одному стакану воды и столового уксуса, размешать до образования однородной массы, а потом нагреть до кипения. Кипящим маринадом залить банки с перцем, добавить 1 столовую ложку растительного масла (на литровую банку). Стерилизовать литровую банку 20 минут.

Закуска с перцем

Для ее приготовления потребуется 5 кг сладкого перца (вынуть семена, полость промыть), 300 г чеснока, 1—2 пучка зеленой петрушки, 15 горошин черного перца, 15 штук лаврового листа, 0,5 л подсолнечного масла, 2 стакана воды, 2 стакана столового уксуса, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Маринад, компонентами которого являются все перечисленные продукты, кроме перца, чеснока и петрушки, вскипятить. В кипящий состав на 4 минуты опустить плоды перца, затем вынуть, уложить в банки, пересыпая мелко нарезанными чесноком и петрушкой. Наполненные банки залить маринадом и закатать.

Салат из перца по-чешски

Из зрелого мясистого перца вырезать семена, вымыть и нарезать полосками. Сельдерей вымыть, очистить и тоже нарезать полосками шириной 10 мм. Приготовить заливку, довести до кипения, добавить сельдерей и варить до размягчения. Сельдерей уложить в банки вместе с перцем, луком и пряностями. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 30 мин., двух- и трехлитровые — 50 мин.

На 2–3 кг сладкого красного перца – 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 чайная ложка семян горчицы, 3–5 г лимонной кислоты.

Состав заливки: на 1 л воды – 0,18–0,21 л столового уксуса, 25 г сахара, 10–12 г соли.

Салат из перца с зелеными помидорами

Перец вымыть, 1–2 мин. бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5–8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 20 мин.).

На 3,5 кг сладкого перца – 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1–0,12 л столового уксуса, 30 г молотого черного перца.

Салат из перца с помидорами

Подготовленный перец нарезать полосками шириной 5–8 мм. Зеленые помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Подготовленные овощи смешать и оставить на ночь. Утром добавить нарезанные кружочками красные помидоры, нашинкованную на крупной терке морковь, растительное

масло, сахар, соль, лавровый лист, уксус. Массу довести до кипения и варить, помешивая, 20 минут.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 15–20 мин., литровые — 25–30 мин.

На 1 кг перца — 2 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 2–3 лавровых листа, 0,15–0,3 л столового уксуса. Соль по вкусу.

Салат из перца по-украински

300 г лука обжарить в 300 г подсолнечного масла. Полкилограмма помидоров пропустить через мясорубку. 1300 г сладкого перца, удалив семена, порезать соломкой. Полкилограмма моркови потереть на крупной терке. 50 г петрушки порезать. Все овощи уложить в кастрюлю с обжаренным луком. Добавить соль, две столовые ложки уксуса, одну столовую ложку сахарного песка, перец, лавровый лист. Потушить на слабом огне 20 минут. Нагретые банки наполнить горячей смесью и стерилизовать. Пол-литровые банки — 50 минут, литровые — час.

Лютеница
(Способ 1)

Для приготовления этой острой болгарской приправы нарезанные зрелые помидоры, красный сладкий перец, острый горький перец варят на слабом огне 15–20 минут, чтобы выпарилась часть влаги, а масса стала более густой. Добавляют подсолнечное масло, соль, сахар, чеснок, петрушку и варят 20 минут. Горячую массу фасуют в пол-литровые банки и стерилизуют в кипящей воде 25 минут.

На 800 г сладкого перца — 200 г помидоров, 20 г стручкового острого перца, 100 г подсолнечного масла, 10 г сахара, 15 г соли, чеснок, петрушка по вкусу.

Лютеница
(Способ 2)

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена и затем мелко нарезать. Опустить перец в кипящую воду и варить до готовности: протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень нарезать мелкими кусочками. Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец, чеснок, зелень и растительное масло. Разлить горячую смесь в банки и стерилизовать (литровые банки — 45—50 мин.).

На 10 кг сладкого перца — 3 кг помидоров, 15 г молотого красного острого перца, 20—30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 270 г растительного масла, 15—20 г сахара, 20 г соли.

Лечо
(Способ 1)

Зрелый мясистый перец вымыть, обрезать с концов, удалить семена. Перец нарезать полосками шириной 5—8 мм или кусочками. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 3—4 мм. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2—3 ст. ложки воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (сверху овощи должны быть

покрыты соком). Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 45 мин., трехлитровые — 60 мин.

На 1,3 кг сладкого перца — 1 кг помидоров, 250 г лука, 15—20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2—3 ст. ложки воды.

Лечо
(Способ 2)

Перец нарезать полосками шириной 5—8 мм или кусочками. Для приготовления лечо взять готовый острый томатный соус, развести водой, добавить соль, сахар и довести до кипения. Опустить перец в раствор и варить с момента закипания 20 минут. Разложить готовое лечо по банкам, закатать и завернуть в одеяло на сутки.

На 1,5 кг перца — 1 кг острого томатного соуса, 1 литр воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли.

Икра из перца
(Способ 1)

Перец вымыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и вырезать семена. Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема. В томатную массу положить предварительно подготовленные

овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне при помешивании еще 10 мин. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 70 мин., литровые — 80 мин.

На 2,5 кг сладкого перца — 150 г моркови, 200 г лука, 100 г помидоров, 15 г кореньев петрушки, 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 1 ст. ложка уксуса, по 2—3 г черного и душистого перца.

Икра из перца
(Способ 2)

Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук вымыть, очистить, мелко нарезать. Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук — желтым, добавить соль и томат-пюре. Охладить массу до 60—70°С, разложить в банки и стерилизовать.

На 1 кг готовой продукции — 950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томат-пюре.

Паприкаш

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3 х 4 см. Бланшировать 3—4 мин. в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень положить на дно. Если есть только крупные помидоры, нарезать дольками и положить на дно и поверх перца. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 50—60 мин.).

На 9 кг сладкого перца — 3 кг помидоров, 50–60 г зелени петрушки. Состав заливки: на 1 л томатного сока — 20 г соли.

Перец в растительном масле по-болгарски

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2 х 4 см и слегка поджарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 40 мин.).

На 5 кг сладкого перца — 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец соленый

Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть, пересыпать солью и вложить один в другой. Плотно уложить перец в посуду с широким горлом, сверху положить кружок и гнет. Через 12–15 часов, когда они пустят сок, переложить перец в банки с широким горлом, залить холодным рассолом, сверху положить кружок и гнет, и оставить все на несколько дней при комнатной температуре, а затем перенести банки в холодное место.

Перед употреблением этот перец вымачивают в холодной воде.

На 1 кг сладкого перца — 35–40 г соли.

Состав заливки: на 1 литр воды — 50 г соли.

Перец соленый по-болгарски

Сладкий зеленый перец вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах у основания. Плотно уложить перец в банки. Подготовленные приправы положить на дно и затем сверху. В каждую банку положить кружок и гнет, залить перец холодной заливкой. Оставить на 10—12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место.

По мере необходимости добавлять заливку (на 1 л воды — 30 г соли, 2 ст. ложки уксуса) или растительное масло (чтобы перец всегда был покрыт заливкой).

На 10 кг сладкого перца — 100 г зелени петрушки, сельдерея и вишневого листа, 50 г корня хрена, петрушки и сельдерея, 3—5 г семян кориандра.

Состав заливки: на 9 л воды — 700 г соли, 0,7 л столового уксуса.

Перец соленый по-венгерски

Сладкий мясистый перец вымыть, вырезать семена, разрезать плоды вдоль на 4—5 частей. Коренья вымыть, очистить и нарезать кружочками или соломкой. Цветную капусту вымыть в подсоленной воде и разобрать на небольшие соцве́тия. В подготовленную посуду слоями уложить перец, коренья и цветную капусту. Чеснок положить на дно. Каждый слой овощей пересыпать солью и черным перцем. Овощи уплотнить, положить на них кружок и гнет. На следующий день, когда овощи пустят сок, залить их горячим маринадом и вновь оставить на 12—15 часов. Затем заливку слить,

довести до кипения и в горячем виде вылить в посуду с овощами. Так проделать еще 2 раза. В последний раз овощи уложить в стеклянные банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать (литровые банки — 15–20 мин.).

На 1 кг сладкого перца — по 150 г кореньев петрушки и сельдерея, 150 г цветной капусты, 3–4 зубчика чеснока.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,8–1 л столового уксуса, по 30–40 г соли и сахара, 1–2 лавровых листа.

Перец соленый по-польски

Перец разной степени зрелости (зеленый, желтый, красный) вымыть, обрезать с обоих концов, удалить семена, вставить плоды один в другой по 2–3 шт. Плотно уложить перец в банки, залить кипящим рассолом почти до краев горлышка. Сверху подлить растительное масло. Укупорить, оставить на сутки при комнатной температуре, затем хранить в холодном месте.

Состав заливки: на 10 л воды — 400 г соли, 20 г лимонной кислоты, растительное масло.

Перец фаршированный

Перец вымыть, вырезать семена, бланшировать плоды 2–3 мин. в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками и поджарить по отдельности в растительном масле. Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень смешать, пересыпать

половиной нормы соли, хорошо перемешать. Полученным фаршем плотно заполнить перец. Помидоры мелко нарезать и подогреть до кипения, затем добавить соль, сахар, молотый красный перец и черный. Томатную массу варить на слабом огне 5 мин., после чего залить ее в банки с уложенным в них фаршированным перцем. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 60—70 мин.).

На 2 кг сладкого перца — 1,2 кг помидоров, 300 г лука, 2 кг моркови, по 75 г кореньев пастернака, петрушки, сельдерея, 25 г зелени укропа, по 50 г соли и сахара, 7 г молотого красного острого и 5 г молотого черного перца.

Перец особый

Перец надсечь вдоль тремя надрезами, бланшировать 3—5 минут в растворе: 1 часть яблочного уксуса, 1 часть меда, 1 часть растительного масла, 1 часть воды, чтобы перец был покрыт раствором. Разложить перец в стерильные банки, залить кипящим раствором, закатать.

На 1 литр раствора — 15 г соли.

Ассорти из овощей

Перец нарезать кольцами шириной 1 см, добавить кабачки или патиссоны, нарезанные кольцами, яблоки, разрезанные на ломтики, и бланшировать 3—5 минут в растворе: 1 часть меда, 1 часть яблочного сока или уксуса, 1 часть воды. Уложить овощи в стерильные банки, залить кипящим раствором и закатать.

На 1 литр раствора — 30 г соли.

...ло перемешать
...заполнить пе-
...ь и подогреть до
...сахар, молотый
...тную массу ва-
...еле чего залить
...ршированным
...цей воде (лит.

...кг помидоров,
...75 г кореньев
...рея, 25 г зе-
...ра, 7 г моло-
...того черного

...надрезами,
...ре: 1 часть
... часть рас-
...обы перец
...ь перец в
...м раство-

...ой 1 см,
...езанные
...тики, и
... 1 часть
... 1 часть
... банки.

Помидоры

Помидоры — одна из наиболее распространенных и ценных овощных культур. В помидорах содержится 25 мг % витамина С, 50–70 мг % Р-активных веществ, 50 мг % — РР, 1,2 мг % — каротина, фосфора — 25 мг и железа — 1,4 мг на 100 г свежих плодов. Плоды томатов богаты такими органическими кислотами, как яблочная и лимонная.

Для переработки используют помидоры любой степени зрелости: от зеленых до красных. Непригодны только перезрелые, слишком крупные и поврежденные или больные плоды. При приготовлении салатов, закусок лучше брать томаты плотные, бланжевые.

Из помидоров в домашних условиях можно приготовить много разнообразных закусок. Следует помнить, что при консервировании цельных плодов необходимо каждый наколоть у плодоножки заостренной палочкой, чтобы помидоры не теряли красивого внешнего вида при консервировании и сохраняли плотность мякоти.

Помидоры соленые

Для засолки можно взять розовые, бурые и зеленые помидоры, но не в смеси, а раздельно. Зеленые плоды, кроме мелкоплодных, должны

быть не менее 3 см. Приправы положить на дно и затем сверху. Помидоры вымыть и плотно уложить в тару для засолки. Зеленые помидоры залить горячим рассолом (75°С). Более зрелые помидоры залить холодным рассолом. Сверху на помидоры положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой. После заливки рассолом помидоры вначале нужно выдержать в помещении с температурой 18–20°С несколько дней до начала молочнокислого брожения, а затем перенести в холодное помещение с температурой 0–1°С. Через 10–15 дней, когда ферментация закончится, посуду доливают рассолом до краев и закрывают крышками. Помидоры необходимо хранить при температуре 0–1°С. Если таких условий нет, то помидоры консервируют следующим образом.

Через 3–5 дней после начала ферментации рассол слить. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки. Рассол кипятить 1–2 мин. и вылить в банки с помидорами. Через 5 мин. снова слить его, довести до кипения и вновь залить в банки. Проделать эти операции третий раз, затем банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания. Применяемая рецептура при засолке может быть различной.

Способ 1. На 10 кг помидоров – 150–200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, 20–30 г чеснока, 10–15 г красного острого перца.

Состав рассола: на 10 л воды – 500–700 г соли для красных и розовых помидоров или 600–800 г для бурых и зеленых.

Способ 2. На 10 кг помидоров — 360 г зелени укропа, 30 г чеснока, 10 г красного горького перца, 100 г листьев черной смородины, вишни, зелени сельдерея и петрушки, эстрагона, базилика, чабера, майорана.

Состав рассола: на 10 л воды — 500—700 г соли для красных и розовых помидоров или 600—800 г для бурых и зеленых. Для заливки можно использовать сок зрелых сочных помидоров. Для этого их вымыть, раздавить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку и заправить солью из расчета: на 10 л дробленых помидоров 500—700 г соли.

Способ 3 (помидоры неострые). На 10 кг помидоров — 150 г зелени укропа, 1 головка чеснока, 50 г корней хрена. (Состав рассола см. способ 1.)

Способ 4 (помидоры с лавровым листом). На 10 кг помидоров — 100 г зелени укропа, 40 шт. горошин душистого перца, 10 шт. лаврового листа. (Состав рассола см. способ 1.)

Способ 5 (помидоры чесночные острые). На 10 кг помидоров — 100 г зелени укропа, 3 средних головки чеснока, 1 средний корень хрена, горький красный перец по вкусу. (Состав рассола см. способ 1.)

Помидоры соленые по-грузински

Зелень, красный перец и чеснок измельчить и тщательно перемешать. Зеленые помидоры средней величины вымыть и надрезать сбоку до половины. После этого помидоры начинить смесью зелени с приправами и плотно уложить в посуду с широким горлом. Каждый слой по-

мидоров переложить зеленью с приправами и лавровым листом. Сверху положить кружок и гнет и залить помидоры холодным рассолом. Далее поступать так же, как с помидорами солеными.

На 10 кг зеленых помидоров — 1—1,5 кг зелени сельдерея, 0,5—1 кг чеснока, 50—100 г свежих стручков красного острого перца, 50—100 г зелени петрушки, 5—6 лавровых листов.

Состав рассола: на 10 л воды — 600—700 г соли.

Соленые помидоры с горчицей

Помидоры плотно уложить в эмалированную посуду, пересыпая пряностями — укропом, чесноком, хреном, перцем, листьями черной смородины, вишни, эстрагоном. На дно посуды предварительно уложить пряности и посыпать порошком сухой горчицы ровным слоем. Сверху помидоры закрыть листьями пряностей и полотняной салфеткой. Залить рассолом, сверху положить деревянный круг и на него груз. Через 6—7 дней после засолки помидоры следует поместить в холодное место. Через 30—40 дней помидоры готовы.

На 10 литров воды — 300 г соли, 50 г сухой горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа, 30 г корня хрена, 25 г эстрагона, по 100 г листьев вишни и черной смородины, 20 горошин душистого перца.

Помидоры соленые с овощами по-болгарски

Зеленые помидоры мелкоплодных сортов тщательно вымыть. Мясистые плоды сладкого перца средней величины тщательно вымыть и

вилкой наколоть в нескольких местах у основания. Морковь (лучше всего сорта Нантская) вымыть и тщательно очистить. Головку капусты очистить от кроющих зеленых листьев и разрезать на 4—8 частей. Огурцы длиной 7—10 см тщательно вымыть и замочить на 3—4 часа для восстановления тургора. Подготовленные овощи уложить слоями в посуду с широким горлом. Зелень положить на дно и сверху. Сверху положить кружок и гнет и залить холодным рассолом. Первые 2—4 дня держать при комнатной температуре, а когда начнется ферментация, перенести в холодное место. Примерно через 20 дней овощи готовы к употреблению. Хранить при температуре 0—1 °С.

На 2 кг зеленых помидоров — 2 кг белокочанной капусты, 3,5 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 500 г зелени сельдерея, петрушки и укропа.

Состав рассола: на 10 л воды — 600 г соли.

Помидоры красные натуральные

Отобрать помидоры с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру, уложить в банки и залить кипящим рассолом (на 1 литр воды — 35 г поваренной соли и 6 г лимонной кислоты). Банки прикрыть крышками и поставить стерилизовать: литровые — 5—8 мин., трехлитровые — 12—15 мин.

Расход сырья на литровую банку: 550—600 г помидоров, 15 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Возможна другая заливка: на 1 литр воды — 50 г соли, 40 г сахара, лавровый лист, 4—10 г лимонной кислоты.

Помидоры натуральные с сахаром

У помидоров вырезать плодоножку, засыпать отверстие сахарным песком, уложить аккуратно в банки вверх плодоножкой, заливать кипящим маринадом (на один литр воды 1 ст. ложка соли, 0,5 ст. ложки сахара). Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5–7 мин., литровые 10–15 мин.

Помидоры консервированные

Для консервирования подбирают плоды одинакового размера и одной степени зрелости: зеленые, розовые или бледно-красные.

В месте расположения плодоножки сделать прокол деревянной иглой, чтобы плод при прогревании не растрескивался и сохранял свой внешний вид при потреблении.

В литровую банку положить помидоры, 1 зубчик чеснока, 1–2 лавровых листа, 5 зерен черного перца, 1 лист черной смородины, укроп, хрен (корень, лист), петрушка (корень, лист) – всего 30–35 г. Залить кипящим рассолом банки, прикрыть крышкой и стерилизовать в кипящей воде: литровую банку — 20 мин., трехлитровую – 30 мин.

Состав рассола: на 1 л воды – 20 г соли.

Помидоры красные натуральные очищенные

Отобрать свежие, здоровые, неразмягченные плоды средней величины и, желательно, не ребристые. (Хорошо консервировать мелкоплодные томаты овальной формы.) Тщательно вымытые томаты уложить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с горячей водой (95–98°С) на 1–2 мин., затем быстро погрузить на 2–3 мин. в холодную воду. В результ-

тате такой обработки на кожице плодов образуются трещины, и ее можно довольно легко снять руками или с помощью ножа. Очищенные томаты ополоснуть кипяченой водой, плотно уложить в банки и залить кипящим рассолом (на 1 л воды — 30 г поваренной соли, 2 г лимонной кислоты, 10 г сахара) или горячим томатным соком, который можно приготовить из отбракованных плодов (перезрелых) следующим образом: порезать, положить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 5—10 мин., горячими протереть через дуршлаг или мелкое сито и снова нагреть.

На литр сока добавить 20 г соли, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара и залить им помидоры. Банки стерилизовать: пол-литровые — 4—5 мин., литровые — 8—9 мин.

На литровую банку: 700 г помидоров, 320—340 г томатного сока, 10 г соли, 1—1,5 г лимонной кислоты.

Помидоры маринованные
(Способ 1)

Помидоры, укроп, кусочки хрена залить кипятком на 5—7 мин. Рассол вылить и вновь вскипятить.

В трехлитровую банку положить 3—4 зубчика чеснока, 2 столовые ложки соли, 1 столовую ложку сахара, перец горошком 5—7 шт., 2 лавровых листа и залить второй раз кипятком. Влить в банку 1 столовую ложку уксусной эссенции, закатать и завернуть в одеяло на сутки. Помидоры можно хранить в домашних условиях.

Помидоры маринованные
(Способ 2)

В литровую банку уложить помидоры, 1 шт. лаврового листа, перец горошком — 5 шт., перец горький красный по вкусу, гвоздика — 5 шт., корица на кончике ножа. Вскипятить маринад (1 литр воды, 50 г соли, 50 г сахарного песка), залить кипящим маринадом помидоры, добавить 2 чайные ложки уксусной эссенции, закатать и завернуть в одеяло на сутки.

Помидоры маринованные острые

Отобрать и вымыть красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов. В каждую банку поместить помидоры только одного размера и одной степени зрелости. Зелень вымыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3—4 см. Красный острый перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрезать на 3—4 части. Приправы и специи уложить на дно и поверх помидоров. Банки с помидорами заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5 мин., литровые — 10—12, трехлитровые — 17—20 мин.

На 10 кг помидоров — 100—120 г зелени укропа, 40—50 г листьев хрена, 25 г чеснока, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 10—15 г листьев мяты, 2—3 лавровых листа, 7—10 г красного острого перца, 7—10 г черного перца.

Состав заливки: на 1 л воды — 50—55 г соли, 0,18—0,24 л столового уксуса.

Помидоры в яблочном соке
(Способ 1)

Томаты бланшировать полминуты, уложить

в банки, добавить 8—10 шт. листьев лимонника, залить 3 раза кипящим яблочным соком (приготовленным в домашних условиях) с добавлением 30 г соли и 30 г сахара. Банки закатать.

Помидоры в яблочном соке
(Способ 2)

В хорошо промытые банки уложить помидоры и дважды залить кипятком, выдерживая каждый раз 5—10 мин. А на третий — влить яблочный сок с солью, доведенный до кипения. На 1 литр сока — 1 ст. ложка соли с верхом. На трехлитровую банку потребуется чуть больше литра раствора. Возможно, сок придется добавлять, для этого воспользуйтесь кипящим соком, но не соленым. Сразу же закатайте прокипяченными крышками, переверните вверх дном и оставьте остывать. Можно использовать яблочный сок, приобретенный в магазине.

Любительские помидоры

В литровую банку уложить помидоры, 1—2 зубчика чеснока, 5—10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, хрен, базилик), залить все кипятком, слить и помидоры залить кипящим маринадом (на 1 литр воды 15 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 10 г соли). Стерилизовать литровые банки 15—20 мин.

Помидоры в желатине

Зрелые твердые помидоры (желательно с мясистой мякотью) опустить на 1—2 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде, нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см и плотно уложить в банки по плечики. Лавровый

лист положить на дно, а сверху помидоров — лук, нарезанный кольцами. Приготовить маринад, прокипятить его 2—3 минуты, добавить растворенный предварительно желатин (замочить в теплой кипяченой воде на 40 мин., подогреть до полного растворения, довести до кипения, но не кипятить), вылить в банки с помидорами. Пастеризовать при 80°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 25 мин.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,1—0,15 л столового уксуса, 35—40 г соли, 60—70 г сахара, 2—3 лавровых листа, 1 чайная ложка семян горчицы, 10—12 горошин душистого перца, 30—40 г желатина.

Помидоры десертные

В литровую банку влить 1 ст. ложку подсолнечного масла, положить 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, крупно порезанные на дольки помидоры. Сверху уложить лук, нарезанный кольцами толщиной 3—4 мм. Маринад вскипятить, влить желатин, охладить, стерилизовать: пол-литровые банки — 5—7 мин., литровые — 7—10 мин.

Состав заливки: на 1 литр воды — 30 г соли, 70 г сахара, 7—10 шт. лаврового листа, 15—20 горошин черного перца, 10 шт. гвоздики, кусочек корицы, 1 чайная ложка растворенного желатина (подготовку желатина см. в рецепте «Помидоры в желатине»).

Помидоры маринованные с горчицей

Лавровый лист, душистый перец и семена горчицы положить на дно банок. Заполнить

банки вымытыми помидорами одной величины и одной степени зрелости и залить горячим маринадом. Пастеризовать при 85°С: пол-литровые банки — 15 мин., литровые и двухлитровые — 20—30 мин.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,12—0,16 л столового уксуса, 35—40 г соли, 60—70 г сахара. На литровую банку — 1 чайная ложка семян горчицы, 7—15 горошин душистого перца, 1—2 лавровых листа.

Помидоры маринованные по-донецки

Подготовленные плоды уложить в банки вместе со специями (чеснок, горький и сладкий перец). Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10 мин. В последний раз добавить уксус и укупорить.

Состав заливки: на 1 литр воды — 60 г сахара, 60 г соли, 1—2 шт. лаврового листа, 1 ст. ложка уксуса.

Помидоры деликатесные

Помидоры бланшировать полминуты, уложить в трехлитровую банку, добавить эстрагон, листья мелиссы — по 30 г и залить трехкратно кипящей заливкой, в которую входят на 1 л воды 300 г сока красной смородины, 50 г меда и 50 г соли. Использовать сок домашнего приготовления.

Помидоры с крыжовником

Наколоть крыжовник и пересыпать им полминуты бланшированные томаты в трехлитровой банке. Трехкратно залить кипящим раствором на 1 л воды — 50 г соли и 50 г сахара. Закатать после 3-го раза.

Помидоры с луком

Помидоры бланшировать полминуты, уложить в банки, перекладывая луком, нарезанным кольцами, залить кипящим раствором (на 1 л яблочного сока — 30 г сахара, 30 г соли) и закатать. Использовать свежеприготовленный сок.

Помидоры с чесноком

Помидоры бланшировать полминуты, уложить в трехлитровую банку, пересыпая чесноком — 300 г. Трижды заливать кипящим раствором: 1 л яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара. Использовать свежеприготовленный сок.

Помидоры консервированные «пикантные»

(Способ 1)

Помидоры средней зрелости уложить в банки. Перезрелые плоды хорошо помять, собрать в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения. Когда они станут совсем мягкими, протереть через редкое сито. В полученный сок-пюре положить (на 2,5 л) 2 столовые ложки соли, 4 столовые ложки сахара и довести до кипения. В кипящий сок положить 1/4 часть стакана мелко нарезанного чеснока, 1/4 часть стакана мелко нарезанного хрена, 250 г сладкого перца, пропущенного через мясорубку. Этой горячей массой залить помидоры. Стерилизовать: литровые банки — 15 мин., трехлитровые — 30 минут.

Помидоры консервированные «пикантные»

(Способ 2)

2 литра томатного сока довести до кипения,

добавить 2 столовые ложки соли, 4 столовые ложки сахара, 0,5 стакана мелко нарезанного чеснока, 0,5 стакана хрена и 0,5 кг сладкого перца, пропущенных через мясорубку.

Все прокипятить 2 мин. Залить помидоры в банках кипящей смесью. Стерилизовать (см. способ 1).

Помидоры с растительным маслом

На дно литровой банки уложить рубленую зелень, чеснок, 3 столовые ложки подсолнечного масла.

Помидоры крупно порезать и уложить в банку, переслоить репчатым луком, порезанным кольцами. Не очень горячим маринадом залить помидоры. Стерилизовать 12—15 мин.

Маринад: на 3 л воды — 3 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, перец душистый и горький.

Вскипятить, немного охладить, влить 1 стакан столового уксуса.

Салат из зеленых помидоров с капустой

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2—3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 минут. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10—12 мин., литровые — 15—20 мин.

На 1 кг помидоров — 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25—0,3 л столового уксуса, по 5—7 горошин черного и душистого перца.

Салат из помидоров украинский

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4—6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 1х2 или 2х2 см. Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5—7 мин. и охладить до 70°С. Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности. Подготовленные овощи смешать, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 50 мин., литровые — 60 мин.

На 2 кг зеленых или бурых помидоров — 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 30 г зелени петрушки, 0,15—0,3 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 50—100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7—10 лавровых листьев.

Салат из зеленых помидоров с болгарским перцем

Зеленые помидоры средней величины вымыть и нарезать дольками или пластинками. Красный мясистый перец бланшировать 1—2 мин. в кипящей воде, охладить в холодной воде, вырезать семена и нарезать плоды полос-

ками шириной 5—8 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм. Зелень сельдерея мелко нарезать. Подготовленные овощи смешать, добавив соль, сахар, перец и уксус, уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 25 мин.

На 1 кг зеленых помидоров — 900 г сладкого перца, 600 г лука, 75 г зелени сельдерея, 35—40 г соли, 7 г молотого черного перца, 35—40 г сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Зимний салат

3 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 2 кг болгарского перца мелко нашинковать, тщательно перемешать и разложить в пол-литровые банки. В банки с овощами положить 1 чайную ложку соли, 2 чайные ложки сахарного песка, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовую ложку 9%-ного столового уксуса.

Банки пастеризовать 10 минут.

Салат осенний

1,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 0,6 кг белокочанной капусты, 0,3 кг репчатого лука, 0,6 кг кисло-сладких яблок мелко нашинковать, добавить 300 г подсолнечного масла, соль, сахар — по вкусу. Разложить овощную смесь по банкам. Пастеризовать при температуре 90°С: пол-литровые банки — 40 минут, литровые — 50 минут.

Салат витаминный

Для салата потребуется: 1,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 0,7 кг моркови, 0,7 кг огурцов, 0,3 кг репчатого лука, по 300 г зелени укропа и петрушки. Овощи мелко нашинко-

вать, зелень порезать, тщательно перемешать, добавить 1,5 стакана столового 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, соль по вкусу. Смесь разложить в стерильные банки, добавить 1 столовую ложку подсолнечного масла на каждую пол-литровую банку, прикрыть крышками и пастеризовать при температуре 90—95°С — 75 минут.

Нежинский салат

Взять помидоры и огурцы в равных количествах, нарезать их кусочками, добавить нашинкованный репчатый лук и морковь (по вкусу), укроп, петрушку и сельдерей. Все это перемешать и плотно уложить в банки. На дно банки положить несколько горошин перца. Залить уксусом и подсолнечным маслом (на 0,8 литра — по 1 столовой ложке).

Стерилизовать в кипящей воде: 0,8-литровые банки — 15—20 минут.

Салат овощной (из зеленых помидоров)

Взять 500 г зеленых помидоров, 200 г моркови, 200 г лука, 200 г сладкого перца, 0,5 стакана подсолнечного масла, соль — по вкусу. Все порезать, перемешать, положить в кастрюлю, добавить 1—2 лавровых листа, 7 горошин черного перца и варить на слабом огне до кипения. Затем все перемешать и разложить по банкам. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15—20 минут, литровые — 20—25 минут.

Салат с помидорами
(Способ 1)

Помидоры очистить от плодоножек и вымыть, уложить в дуршлаг, погрузить в кипящую воду на 1—2 минуты и охладить водой,

отделить с плодов кожицу и нарезать мелкими дольками. Морковь измельчить на крупной терке, репчатый лук нарезать кружочками. На 3 кг помидоров по 1,5 кг моркови и лука. Овощи сложить в эмалированную кастрюлю, посолить (100 г) и оставить на 10–12 часов. Для маринада в эмалированную кастрюлю влить растительное масло, 9%-ный уксус, положить сахар (все перечисленные компоненты — по 300 г), добавить по 5–6 горошин черного перца и лаврового листа, сюда же влить отделившуюся жидкость при посолке овощей. Маринад нагреть, и когда он закипит, нагрев прекратить. Посоленные овощи соединить с маринадом, перемешать и варить после закипания полчаса, помешивая. Уложить в чистые сухие стеклянные банки, укупорить крышками. Для дальнейшего прогрева банки держать «под шубой» (укутать для сохранения тепла) до охлаждения. Салат хранить в прохладном месте.

Салат с помидорами
(Способ 2)

Овощи мелко нарезать, морковь нашинковать на терке, добавить соль, сахар, растительное масло. Все перемешать и оставить на 5–6 часов. Затем смесь довести до кипения и варить 20 минут на медленном огне. После варки добавить столовый уксус, разложить все по банкам и пастеризовать при температуре 95–100°С: пол-литровые банки 10–15 мин., литровые банки — 15–20 минут.

На 3 кг помидоров — 1,5 кг моркови, 1,5 кг перца, 1 кг репчатого лука, 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, соль по вкусу.

Икра овощная

5 кг помидоров, 2 кг моркови, 3 кг сладкого перца, 0,5 кг репчатого лука, стакан очищенного чеснока, 2 кг яблок (некислых сортов), пропустить через мясорубку, добавить 0,5 кг растительного масла, соль по вкусу и кипятить, помешивая, на медленном огне 3 часа. Смесь в горячем виде разлить в стерильные банки и прогреть в кипящей воде 15—20 минут.

Аджика
(Способ 1)

5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 стручок горького перца, стакан чеснока, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови пропустить через мясорубку, добавить 0,5 кг растительного масла, 3 столовые ложки соли и прокипятить на медленном огне 2—2,5 часа. Разлить в горячем виде по банкам и закатать.

Аджика
(Способ 2)

3 кг помидоров, по 0,5 кг репчатого лука, моркови, яблок, сладкого перца, 1 стакан чеснока, 2—3 стручка красного острого перца пропустить через мясорубку, добавить 0,4 кг растительного масла, соль, сахар — по вкусу. Довести смесь до кипения, кипятить 3 часа, разложить в горячем виде по банкам, закатать. Завернуть консервы в одеяло на сутки.

Овощная закуска

Одну столовую ложку желатина замочить на 40—60 минут в стакане воды. Овощи — помидоры, огурцы, сладкий перец, репчатый лук, зелень укропа, петрушки — порезать, как на салат, и уложить слоями в чистые стерильные банки.

Вскипятить маринад: на 1 литр воды – 2 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара, 10 лавровых листов, 10 шт. душистого перца, 10 шт. гвоздики, кусочек корицы. Кипятить 3 минуты, выключить и влить подогретый до кипения желатин. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 6–8 мин., литровые 10–12 минут.

Соус острый с хреном

Полтора килограмма красных помидоров, 200 г хрена и 100 г чеснока пропустить через мясорубку. Добавить по вкусу соль. Хранить в прохладном месте. Можно употреблять в качестве соуса к мясным и рыбным блюдам.

Томатный соус

Зрелые ярко-красные помидоры тщательно вымыть, разрезать каждый на несколько частей, сложить в кастрюлю и варить до тех пор, пока кожица не начнет легко отделяться, затем дать им остыть. Образовавшуюся на поверхности прозрачную жидкость слить и уваривать 3 раза, а густую массу протереть через мелкое сито (диаметром 1,5 мм). Затем все смешать и кипятить 20–25 мин., непрерывно помешивая. Перед окончанием варки положить лавровый лист, душистый или горький перец, зелень петрушки и укропа, сахар и соль по вкусу. Кипятить 2–3 мин. и в горячем виде залить в банки.

Томатный соус острый
(Способ 1)

После мойки и сортировки целые плоды опустить в кипящую воду на 1–1,5 мин., быстро охладить в воде и снять кожицу ножом. Очищенными плодами заполнить таз или

кастрюлю на половину емкости, затем добавить сахар и массу довести до кипения. После этого в кипящую массу прибавить мелко размолотый горький и душистый перец, пропущенный через мясорубку лук и чеснок и одновременно опустить в кипящую массу остальные пряности в марлевом мешочке.

Массу уваривать в 2 раза. Перед окончанием варки добавить соль и уксусную кислоту, вынуть мешочек, а соус расфасовать в горячем виде. Банки с соусом укупорить и стерилизовать: пол-литровые — 35 мин., литровые — 50 мин., 3-литровые — 60 мин.

На 20 кг очищенных плодов — 1,5 кг сахара, 900 г очищенного и измельченного лука, 15 г очищенного чеснока, 6 г душистого перца, 6 г черного перца, 16 г гвоздики, 4 г корицы, 16 г горчицы, 350 г соли, 125 г 80%-ной уксусной кислоты.

Томатный соус острый
(Способ 2)

Зрелые помидоры опускать небольшими порциями в кипящую воду на 1—2 мин., охладить в холодной воде и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры и лук переложить в эмалированную кастрюлю и уварить до половины первоначального объема. Чеснок измельчить и растереть вместе с солью. Пряности в марлевом мешочке положить в томатную массу на время варки. Соль, сахар и растертый чеснок положить в массу за 10 мин. до готовности. Уксус влить перед окончанием варки. Разлить соус в банки в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 25 мин.

На 10 кг помидоров — 500 г лука, 3—4 зубчика чеснока, 750 г сахара, 100 г соли, 0,27—0,3 л столового уксуса, 0,2 г черного молотого перца, по 0,1 г молодого душистого перца, гвоздики и корицы, 0,5 г порошка горчицы.

Соус томатный по-французски

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протереть через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема (примерно 2 часа). Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки. Разлить соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, налить сверху немного растительного масла и укупорить банки. Хранить в темном и холодном месте.

На 5 кг помидоров — 500 г лука, 2 головки чеснока, 3—4 лавровых листа, 20—30 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Соус томатный македонский

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в кастрюле и протереть через редкое сито. Свежие или соленые огурцы тщательно вымыть и пропустить через мясорубку. Сок уварить до уменьшения объема на 2/3. В уваренный томатный сок добавить измельченные огурцы, соль, сахар, перец, горчицу и уксус, хорошо перемешать, довести до кипения и разлить в банки. Пастеризовать при 85—90°С: пол-литровые банки — 7—8 мин., литровые — 12—15 мин.

На 10 кг помидоров — 225 г огурцов, 600 г сахара, 0,5 л столового уксуса, 120 г соли,

30 г красного острого перца, 15 г молотого черного перца, 5 г порошка горчицы.

Томатный сок

Отобрать свежие спелые плоды, здоровые, сочные, ярко-красные. Их вымыть, порезать на кусочки.

Способ 1. Нагреть томаты до кипения и протереть через сито с диаметром отверстий 0,5–1 мм. Протирают их несильно, чтобы сока выделилось не более 75% томатной массы (оставшиеся на сите 25–30% плотной мякоти используют для приготовления томатного пюре или соуса). Полученный сок нагревают до кипения и кипятят не более 10 мин., затем разливают в посуду и стерилизуют: пол-литровые бутылки – 30 мин., литровые – 40 мин.

Способ 2. Томаты нарезать на кусочки, довести до кипения и кипятить при помешивании 5–10 мин. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито. Отверстия в сите должны быть такого размера, чтобы задерживались кожица и семена. Сок снова нагреть. При желании на 1 л сока добавить 10 г столовой соли и одну-две таблетки аскорбиновой кислоты (по 0,5 г) в качестве антиокислителя. При слабом кипении выдержать банки: пол-литровые – 3–5 мин., литровые – 8–9 мин., 3-литровые – 12–15 мин.

Можно получить сок на специальной машинке или пользоваться конусной насадкой № 5 к мясорубке. Расход помидоров на 1 л сока – 1,1–1,2 кг.

Паста томатная

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле

под крышкой и протереть через редкое сито или дуршлаг. В томатный сок добавить измельченный сечкой лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на 1/3. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 мин., после чего разлить в банки и пастеризовать при 90° С: пол-литровые банки — 10—15 мин., литровые — 25 мин.

На 3 кг помидоров — 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15—25 г соли, 3—4 зерна горчицы, по 3—4 горошины черного и душистого перца, 3—4 бутона гвоздики, 1 чайная ложка молотого красного острого перца.

Паста томатная острая

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Протереть помидоры через редкое сито или дуршлаг. Уксус подогреть, положить в него пряности, довести до кипения, охладить и вылить в томатную массу. Уварить пасту на слабом огне до уменьшения объема на 1/3, заправить сахаром, солью и горчицей, варить еще несколько минут, затем разложить в банки в горячем виде и сразу же укупорить.

На 3 кг помидоров — 500 г лука, 0,3—0,4 л столового уксуса, 300—400 г сахара, 2 ст. ложки горчицы, 2—3 лавровых листа, 5—6 горошин черного перца, 3—4 ягоды можжевельника, соль.

Паста из помидоров и перца

Зрелые помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной кастрюле под

крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30—35 мин. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Разложить ее в банки в горячем виде и сразу укупорить.

На 1 кг помидоров — 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, соль, сахар.

Кетчуп

Помидоры нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить под крышкой. Протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5—7 мин., после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить в бутылки и сразу же укупорить.

На 5 кг помидоров — 1 стакан измельченного лука, 160—200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по 1 чайной ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 чайной ложки семян сельдерея.

Помидоры, фаршированные овощами

600 г зрелых помидоров протереть на крупной терке, кожицу удалить. Полученную массу кипятить до исчезновения пены, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятить еще 7—10 мин. Приготовить овощной фарш. Петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Свежие зрелые средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вырезать сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с мелко измельченной зеленью петрушки и подогреть примерно до 70°С. Подготовленные помидоры заполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить ранее приготовленным горячим соусом. Сверху налить прокипяченное в течение 5—7 мин. и охлажденное до 70°С растительное масло (из расчета 2 ст. ложки масла на 1 л). Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2—2,5 см. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 60 мин., литровые — 75 мин.

На 1,6 кг помидоров — 200 г лука, 250 г моркови, 25 г корня и 10 г зелени петрушки, 30—35 г соли, 40—50 г сахара, 1,5 ст. ложки 9%-ного уксуса, 5—7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, растительное масло.

Помидоры, фаршированные по-молдавски

Зеленые помидоры среднего размера вымыть и с каждого срезать вокруг плодоножки кружок толщиной 2—3 мм. Зелень вымыть холодной водой и измельчить. В семенные гнезда каждого помидора вставить 1—2 зубчика чеснока, на срез уложить зелень, посолить и накрыть срезанными кружочками. Подготовленные таким образом помидоры плотно уложить в посуду с широким горлом, покрыть деревянной крышкой или тарелкой и положить гнет. Сверху посуду накрыть марлей и поставить в холодное место.

Если нет условий для холодного хранения, помидоры лучше стерилизовать. Для этого че-

рез 4–5 дней слить сок, прокипятить и фильтровать. Помидоры переложить в стеклянные банки и залить горячим соком. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5–7 мин., литровые — 8–10, трехлитровые — 25 мин.

На 1 кг зеленых помидоров — 40 г чеснока, 150 г зелени пастернака или сельдерея, 20–25 г соли.

Помидоры, фаршированные по-болгарски

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложечки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры порезать дольками и вместе с выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин., непрерывно помешивая. Соус для заливки готов.

Лук очистить, нарезать полосками шириной 3–4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарить их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым

до 85 – 90° С соусом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 60 мин.).

На 6,5 кг полидоров – 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца, 100 г соли.

СОДЕРЖАНИЕ

Консервирование ягод

БРУСНИКА

Варенье из брусники (способы 1—2) 16
Варенье из брусники с яблоками (способы 1—2) 17
Варенье из брусники на меду 17
Брусника в сиропе 18
Брусника в собственном соку 18
Компот из брусники 18
Брусника протертая с сахаром 18
Сок брусничный натуральный 19
Брусника моченая (способы 1—2) 19

ВИШНЯ

Вишня в собственном соку (способы 1—5) 24
Свежая вишня (способы 1—2) 26
Вишня натуральная в сахаре 27
Вишня натуральная 27
Варенье вишневое без косточек (способы 1—2) 27
Варенье вишневое с косточками 28
Сок вишневый 28
Сок вишневый из соковарки 29
Сок вишневый натуральный 29
Сок вишневый с сахаром 29
Сок вишневый 29
Вишневый нектар 30
Джем вишневый 30
Желе вишневое 31
Мармелад вишневый мягкий 31
Вишня сушеная с косточками 31

ЖИМОЛОСТЬ

Компот из жимолости (способы 1 – 2) 35
Компот из жимолости и земляники 35
Жимолость протертая с сахаром 35
Варенье из жимолости 36
Жимолость натуральная 36
Пюре из жимолости 36

ЗЕМЛЯНИКА И КЛУБНИКА ЛЕСНАЯ

Компот земляничный (способы 1 – 6) 39
Компот из лесной земляники 41
Земляника садовая с сахаром (способы 1 – 2) 41
Земляника в собственном соку 42
Земляника с сахаром 42
Земляника в соке красной свеклы 43
Земляника в соке красной смородины без сахара 43
Земляника с жимолостью без сахара 43
Земляника с красной смородиной 43
Земляника лесная с сахаром (способы 1 – 2) 44
Земляника лесная натуральная 44
Земляника лесная с черной смородиной 44
Сироп земляничный (способы 1 – 2) 45
Варенье земляничное (способы 1 – 3) 45
Варенье земляничное «под шубой» 47
Джем земляничный (способы 1 – 3) 47
Джем земляничный на красносмородиновом соке 48
Мармелад земляничный мягкий 48
Сушка лесной земляники 49

КЛЮКВА

Компот из клюквы 52
Клюква протертая с сахаром 53
Клюква натуральная стерилизованная 53
Ягоды клюквы в сахарной пудре 54
Варенье из клюквы 54
Варенье из клюквы с яблоками 54
Варенье из клюквы с грецкими орехами 54
Сироп клюквенный 55
Клюквенный сок с сахаром 55
Мармелад клюквенный 55
Желе клюквенное 55
Клюква моченая (способы 1 – 2) 56
Клюквенный квас 57
Клюквенный медок 57
Конфеты из клюквы 57

КРЫЖОВНИК

Компот из крыжовника (способы 1 – 3) 61
Крыжовник в собственном соку 62
Сок крыжовника из соковарки 62
Варенье из крыжовника 62
Варенье «Изумрудное» 63
Землянично- (или малиново-) крыжовниковый джем 63
Мармелад из крыжовника с малиной 64
Домашняя пастила 65
Заготовка из крыжовника 65
Приправа к мясным блюдам 66

МАЛИНА И ЕЖЕВИКА

Компот из малины (способы 1 – 4) 69
Компот из малины с соком смородины 71
Компот ассорти из малины 71
Малина в собственном соку (способы 1 – 2) 71
Малина натуральная с сахаром 72
Малина протертая с сахаром (способы 1 – 2) 72
Малина консервированная с соком из черной смородины 72
Малиновый сок из соковарки 73
Сироп малиновый 73
Варенье из малины (способы 1 – 4) 73
Малиновый джем (способы 1 – 2) 74
Малиновый джем по-польски 75
Желе из малинового и красносмородинового сока 75
Малина, замороженная с сахаром 76
Компот из ежевики 76
Ежевика с сахаром 76
Варенье из ежевики 76
Мармелад из ежевики 77
Пастила 77
Ежевика сушеная 77

ОБЛЕПИХА

Компот из облепихи (способы 1 – 2) 82
Компот ассорти (способы 1 – 2) 82
Сок натуральный из облепихи 83
Желе облепиховое 84
Облепиховый сироп с сырым джемом 84
«Облепиховый мед» 85
Облепиха с сахаром 85
Облепиха протертая с сахаром 85

Пюре облепиховое (способы 1 – 2) 85
Варенье из облепихи (способы 1 – 2) 86
Варенье из облепихи с грецкими орехами 87
Пастила из облепихи 88
Облепиха натуральная 88

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЛЕПИХОВОГО МАСЛА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Способ 1 88
Способ 2 89
Способ 3 89
Способ 4 92

РЯБИНА ЧЕРНОПЛОДНАЯ И ЛЕСНАЯ

Компот из черноплодной рябины (способы 1 – 2) . . . 95
Компот на плодово-ягодном сиропе без сахара 95
Натуральные соки из аронии 96
Варенье из черноплодной рябины 96
Варенье из черноплодной рябины, приготовленное в скороварке 96
Варенье из черноплодной рябины с яблоками (способы 1 – 2) 97
Джем из черноплодной рябины и айвы японской . . . 98
Маринад из черноплодной рябины 98
Смоква из рябины 98
Компот из рябины 99
Варенье из лесной рябины (способы 1 – 4) 99
Варенье из лесной рябины с яблоками 100
Рябина на меду 101
Мармелад из лесной рябины и яблок 101
Мармелад из рябины любого сорта 101
Повидло из лесной рябины, моркови и яблок 102
Пастила 102

СМОРОДИНА

КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Компот из красной смородины 107
Варенье из красной смородины 107
Мармелад из красной смородины 108
Желе 108
Маринованная красная и белая смородина 108
Приправа красносмородиновая по-азербайджански . 109

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Компот из черной смородины (способы 1 – 7) 109
Черная смородина почти без сахара 111
Пюре черносмородиновое с сахаром 112
Черная смородина с сахаром 112
Черная смородина в собственном соку 112
Черносмородиновый сок из соковарки 112
Варенье из черной смородины (способы 1 – 3) 113
Джем из черной смородины (способы 1 – 2) 114
«Холодное пюре» 114
Желе из черной смородины 115
Смоква 115
Маринованная смородина 115

ЧЕРНИКА

Компот из черники (способы 1 – 4) 118
Черника натуральная в собственном соку 119
Черника натуральная с сахаром 120
Пюре из черники с сахаром 120
Сок черничный из соковарки 120
Сироп из черничного сока 120
Варенье из черники 121
Джем из черники 121
Мармелад из черники 121

Консервирование овощей

БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны соленые (способы 1 – 3) 124
Баклажаны маринованные 126
Баклажаны консервированные острые 127
Икра ассорти 127
Баклажаны острые 127
Жареные баклажаны 128
Салат по-турецки 128
Баклажаны, нарезанные кружками, с перцем 129
Заготовка баклажанов на икру 129
Икра из баклажанов 130

БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА

Капуста квашеная 133
Капуста квашеная в рассоле 135
Капуста острая 135
Капуста квашеная по-грузински 136
Капуста «Провансаль» 136

Капуста «Спагетти» 137
Капуста по-гурийски 137
Маринованная капуста (способы 1 – 3) 138
Маринованная капуста с болгарским перцем (способы 1 – 2) 139
Заготовка для борща 140
Салат из белокочанной капусты 141

КАБАЧКИ

Кабачки консервированные (способы 1 – 4) 145
Консервированные кабачки с овощами 146
Кабачки маринованные 146
Кабачки соленые 147
Икра кабачковая (способы 1 – 2) 147
Кабачки с овощами в томатной заливке 148
Овощное ассорти 149

ОГУРЦЫ

Огурцы соленые в бочках (засолка) 154
Огурцы соленые в стеклянной или эмалированной посуде 156
Огурцы соленые, консервированные с уксусом 158
Огурцы соленые, консервированные по-московски 158
Огурцы соленые в яблочном соке 159
Огурцы консервированные с яблоками 159
Огурцы в крепком рассоле 159
Огурцы малосольные, консервированные (способы 1 – 2) 159
Огурцы кисло-сладкие 161
Огурцы маринованные по-болгарски (способы 1 – 3) 161
Корнишоны маринованные 163
Корнишоны маринованные по-польски 164
Маринад ассорти 164

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

Заготовка сладкого перца для фарширования 168
Перец маринованный (способы 1 – 4) 169
Маринад из перца 170
Закуска с перцем 171
Салат из перца по-чешски 171
Салат из перца с зелеными помидорами 172
Салат из перца с помидорами 172
Салат из перца по-украински 173

Лютеница (способы 1 — 2) 173
Лечо (способы 1 — 2) 174
Икра из перца (способы 1 — 2) 175
Паприкаш 176
Перец в растительном масле по-болгарски 177
Перец соленый 177
Перец соленый по-болгарски 178
Перец соленый по-венгерски 178
Перец соленый по-польски 179
Перец фаршированный 179
Перец особый 180
Ассорти из овощей 180

ПОМИДОРЫ

Помидоры соленые 182
Помидоры соленые по-грузински 184
Соленые помидоры с горчицей 185
Помидоры соленые с овощами по-болгарски 185
Помидоры красные натуральные 186
Помидоры натуральные с сахаром 187
Помидоры консервированные 187
Помидоры красные натуральные очищенные 187
Помидоры маринованные (способы 1 — 2) 188
Помидоры маринованные острые 189
Помидоры в яблочном соке (способы 1 — 2) 189
Любительские помидоры 190
Помидоры в желатине 190
Помидоры десертные 191
Помидоры маринованные с горчицей 191
Помидоры маринованные по-донецки 192
Помидоры деликатесные 192
Помидоры с крыжовником 192
Помидоры с луком 193
Помидоры с чесноком 193
Помидоры консервированные «пикантные» (способы 1 — 2) 193
Помидоры с растительным маслом 194
Салат из зеленых помидоров с капустой 194
Салат из помидоров украинский 195
Салат из зеленых помидоров с болгарским перцем 195
Зимний салат 196
Салат осенний 196
Салат витаминный 196
Нежинский салат 197

Салат овощной (из зеленых помидоров) 197
Салат с помидорами (способы 1 – 2) 197
Икра овощная 199
Аджика (способы 1 – 2) 199
Овощная закуска 199
Соус острый с хреном 199
Томатный соус 200
Томатный соус острый (способы 1 – 2) 200
Соус томатный по-французски 202
Соус томатный македонский 202
Томатный сок 203
Паста томатная 203
Паста томатная острая 204
Паста из помидоров и перца 204
Кетчуп 205
Помидоры,фаршированные овощами 205
Помидоры фаршированные по-молдавски 206
Помидоры фаршированные по-болгарски 207

ЗАМЕТОК

Г. В. Толстова, И. Н. Жеганина

СЕКРЕТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ДАРОВ УРАЛЬСКОЙ ПРИРОДЫ

Редактор Н. А. ЩЕПИНА
Корректоры Л. ДИМЧЕНКО, Л. СЕНЬКИНА

Сдано в набор 22.08.91. Подписано в печать 03.01.92. Формат бумаги 70 x 90/32. Бумага офсетная № 2. Гарнитура № 1. Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,19. Тираж 100 тыс. экз. Заказ № 5516. Цена договорная.
Редакционно-издательское предприятие «Пермские новости». 614006, г. Пермь, ул. Ленина, 51.
Ордена Трудового Красного Знамени тип. изд. «Звезда». 614600, г. Пермь, ГСП-131, ул. Дружбы, 34.